

99 HAUSSMANN

by Gregory Cohen

Entrées / *Entrees*

Œuf parfait bio de poule cœur végétalisé <i>Vegetal perfect egg</i>	20 €
Ravioles de homard en feuille de capucines, jus d'agrumes et herbes folles <i>Lobster ravioli in nasturtium leaf, juice of citrus and a variety of herbs</i>	29 €
Coques à la vapeur de saké <i>Steamed shells with saké</i>	20 €
Foie gras de canard, miel de riz et sarrasin torréfié, émulsion à la truffe fumée <i>Foie gras with rice honey and roasted buckwheat, smoked truffle emulsion</i>	41 €
Céviché de daurade « leché de tigré » au poivre de timut <i>Wild sea bream ceviche</i>	24 €
Tartare de bœuf Bowmann (petit tartare de bœuf à l'ail des ours et câpres sauce Bowmann) <i>Bowmann beef tartar</i>	28 €

Plats / *Main courses*

Pâtes fraîches au homard <i>Lobster pasta</i>	48 €
Dorade en feuille de cerisier du Japon et son écume de thé matcha <i>Sea bream roll on sakura leaves, cloud of matcha and vegetables pickles</i>	39 €
Filet de bar de ligne cuit sur sel et ses légumes de saison <i>Sea bass filet cooked with salt with seasonal vegetables</i>	45 €
Black code et riz vénéré <i>Black cod with purple rice</i>	40 €
Bœuf wagyu sauce corsé aux truffes et carottes glacées à l'orange <i>Wagyu beef with truffles sauce and carrot cooked with orange</i>	54 €
Foie gras poêlé aux trois pommes <i>Grilled foie gras with 3 apples</i>	39 €
Ris de veau et artichaut de Jerusalem <i>Calf sweetbread with Jerusalem artichoke</i>	46 €

Desserts / *Dessert*

Tiramisu service à table <i>Show cooking tiramisu</i>	15 €
Moelleux au chocolat <i>Melted chocolate</i>	14 €
After Eight <i>Choc and mint</i>	15 €
Tartelette fruits de saison <i>Seasonnal fruits tart</i>	15 €
Mataflan (crêpes pommes flambée au Calvados) <i>Mataflan (crepes flambeed with Calvados)</i>	14 €