



H A U S S M A N N

CARTE DU RESTAURANT

ENTRÉES

OEUF DE POULE BIO CROUSTILLANT, CRÈME FROIDE DE LAITUE, TOMATE ANANAS, TRÉVISE ET JEUNES OIGNON AU BALSAMIQUE	16
TOURTEAU PARFUMÉ AU GINGEMBRE, RADIS PLURIELS EN AIGRE DOUX, CITRON CAVIAR ET MELBA DE PAIN GRILLÉ	27
TORTELLI DE LANGOUSTINES, TOMATES AU NATUREL, SALICORNE ET PAMPLEMOUSSE, JUS DE CARAPACE LÉGÈREMENT CRÉMÉE	19

PLATS

LIEU JAUNE DE LIGNE ET MOULES DE CORDE CUISINÉ À LA TOMATE, CHORIZO ET RIZ SOUFLÉ, ÉMULSION COQUILLAGE	36
ROUGET BARBET EN PORTEFEUILLE, TOMATE CONFITE, JEUNE FENOUIL ÉTUVÉ, JUS CONCENTRÉ D'UNE BOUILLABASSE INFUSÉ À LA FEUILLE DE CITRONNIER	40
LONGE DE VEAU FRANCAIS, GNOCCHI AUX HERBES FRAICHES, COURGETTES MULTIPLES, PIGNON DE PIN ET OLIVES KALAMATA, CONDIMENT CAESAR	38
CARRÉ D'AGNELAIT D'OCCITANIE, L'ÉPAULE EN CROMESQUI, PRESSÉ D'AUBERGINE, YAOURT RAFRAICHIS À LA MENTHE, OIGNON CROUSTILLANT ET JUS CORSÉ	42

DESSERTS

FRAISE INFUSÉES À LA VERVEINE, CRÈME CRUE DE NORMANDIE, CRUMBLE À L'AMANDE ET SORBET PLEIN FRUIT	13
PAVLOVA COCO, GANACHE LÉGÈRE AU CHOCOLAT BLANC, AGRUMES CONFITES ET ACIDULÉS	12
CHOCOLAT 65% INAYA, CERISE ET GIN DE PROVENCE, BISCUIT MOELLEUX À LA NOISETTE	13