

Le Chef Michel Hache
et son équipe vous proposent

La carte du 16 Haussmann

Nos plats les plus rapides sont signalés par 

Les entrées

Petits roulés de saumon, mascarpone
et velouté « Dubarry »  14.90

Ravioles de langoustines,
velouté de crustacés au basilic 23

Terrine d'artichauts au vieux comté,
petit jus tranché 17

Légumes d'hiver et châtaignes cuits en cocotte,
mascarpone et pain d'épices ✓ 17.50

Pâté en croute de canard au foie gras,
chutney de mangue 18.50

Œuf en basse température,
pommes de terre et lard croustillant  17

Suggestion du Chef 17

Service du Dîner uniquement

Les Classiques Marriott

Salade Caesar 21

Salade Caesar et poulet grillé aux herbes 21

Salade Caesar citron et saumon fumé 21

Burger Marriott 23

Tarte au citron vert, et crème fouettée 15

Les plats

Dos de sandre rôti, poireaux fondants et jus de coquillages 29.80

Noix de Saint-Jacques juste saisies, marmelade de tomate,
fenouil et agrumes 39.10

Dos de mérrou rôti sur la peau, embeurré de choux et potiron 28.80

Filet de saumon poêlé au romarin, délice de crème de céleri 26.70

Joue de bœuf fondante mitonnée en cocotte à la Fleur de sel 28.80

Volaille rôtie en ballottine, Shiitake, soja et spaghetti à l'encre de seiche  26.70

Filet de bœuf poêlé, poivre et sel, purée de pommes de terre 40.10

Risotto au potiron, huile de truffe et tuile de parmesan  ✓ 26.80

Suggestion du Chef 26.80

Les desserts

Sélection de Fromages du jour 18.15

Compotée de pommes, délice au lait d'amande, sorbet pomme verte 15.50

Moelleux au chocolat Caraïbe et cacao amer (10 minutes) 19.10

Damier de poire au miel et pain d'épices 15.40

Dacquoise pamplemousse, châtaignes, sorbet agrumes  14.40

Eclair praliné croquant, mangue et glace nougat  17.50

Tarte moelleuse au chocolat, sorbet passion 16.50

Suggestion du Chef 15.50