

# BACHAUMONT RESTAURANT

BACHAUMONT

MENU MIDI

MENU

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 29€  
STARTER + MAIN COURSE or MAIN COURSE + DESSERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 36€  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

Boisson non comprise. Drinks not included.

## ENTREES / Starters

11€

Le sushi déstructuré de légumes de plein champs, condiment ponzu  
Deconstructed Sushi with field vegetables, ponzu condiment

Oeufs de caille panés à la pistache, choux grillé & béarnaise d'algues  
Breaded quail eggs with pistachios, grilled cabbage & Algae Bearnaise

Phô de poisson du moment, basilic thaï & Soubressade  
Fish Soup Phô, thaï basil & Soubressade charcuterie

Poulpe de Galice grillé à la braise, piquillos & pommes de terre safranés  
Ember grilled Octopus from Galice & safraned potatoes

## PLATS / Main Courses

19€

Rouleau de merlan au curcuma, maïs fermier, gel de padron & concombres noa imprégnés  
Rolled whiting fish with turmeric, free range corn, pedron peppers & cucumbers

La rôtisserie: volailles fermières du moment, maturées au foin, jus au vin jaune & spätzles  
The Rotisserie: Aged free range poultry, yellow wine juice & spätzles

Paccheris farcis d'une marmelade de lentins des chênes, crème de champignons de Paris & boutons  
de guêtres à la berce

Paccheris pasta with Shiitake marmelade, mushroom cream

Estouffade de joue de boeuf en robe de céréales, légumes racines & jus à la prune fermentée  
Stewed cheek beef, root vegetables & plum juice

## DESSERTS / Desserts

9€

Ananas victoria rôti au sucre de palme, basilic thaï & crémeux galanga  
Roasted victoria pineapple with palm sugar, thaï basil & creamy galanga

Chocolat grand cru, gavotte & sarrasin  
Grand Cru Chocolate, gavotte & buckwheat

Saint Honoré praliné à la noisette cazeau, kumquat & crème anglaise poivre & sel  
Hazelnut Saint-Honoré & English cream salt & pepper

Lait, Sésame noir & vanille de Tahiti  
Milk, black sesam & Vanilla from Tahiti