



HÔTEL PARTICULIER

MONTMARTRE

Carte de saison

Entrées

Gravlax d'esturgeon d'Aquitaine, caillé de chèvre de chez M. Fabre, écorces d'agrumes, croûtons	16
Salade d'artichauts, croûtons, parmesan, cébette, citron	18
Asperges blanches, sauce mousseline, pommes de terre vapeur	16
Foie gras mi-cuit, orange sanguine	26
Terrine de campagne, graines de moutarde aigre-douce, roquette	16

Plats

Spaghettis aux coques, beurre citronné	32
Côte de veau du Limousin, endives, oignons nouveaux, radis glacés, jus de veau	58
Poulpe à la plancha, carottes, courgettes grises, olives, citron	39
Retour de pêche de nos côtes, lentins de chêne, pousses d'épinards, jus à l'arête	58
Sole rôtie, écrasé de pommes de terre d'Île de France, beurre aux câpres	65
Chou farci, patate douce aux épices, jus végétal émulsionné <i>vegan</i>	29

À partager

Côte de bœuf, sauce béarnaise, frites maison (Rossini +10)	125
Épaule d'agneau de 7 heures, garniture Grand-Mère, jus d'agneau	92
Dorade royale rôtie de Cannes, beurre blanc <i>garniture au choix</i>	64

Accompagnements

Frites maison	9
Écrasé de pommes de terre	9
Salade de roquette	9
Garniture Grand-Mère	9
Lentins de chêne, pousses d'épinards	9



Desserts

Bûche de chèvre de chez M. Fabre, compotée de kiwi, poivre de Jamaïque	17
Vacherin, crème et sorbet citron	12
Mille-feuille à la vanille Bourbon, praliné noisette	16
Soufflé au chocolat Valrhona, glace chocolat blanc	14
Rhubarbe au four, émietté de biscuit vanillé, glace vanille	15
Île flottante, pralines roses, crème anglaise <i>à partager</i>	26
Pomelo Oroblanco, sorbet clémentine <i>à partager</i>	24

Tous nos plats sont faits maison, avec des produits frais, français et de saison.

*Prix nets en euros, service compris
La liste des allergènes est consultable sur demande.*





HÔTEL PARTICULIER

MONTMARTRE

Seasonal menu

Starters

Aquitaine sturgeon gravlax, Mr Fabre's goat curd, citrus peel, croutons	16
Artichoke salad, croutons, parmesan, spring onion, lemon	18
White asparagus, mousseline sauce, steamed potatoes	16
Slow cooked foie gras, blood orange	26
Country-style terrine, sweet and sour mustard seeds, arugula	16

Main courses

Shellfish spaghetti, lemon butter	32
Limousin veal chop, endives, spring onions, frozen radishes, veal gravy	58
Plancha-grilled octopus, carrots, grey courgettes, olives, lemon	39
Fresh catch fish from our coasts, oak mushrooms, spinach shoots, fishbone gravy	58
Roast sole, mashed potatoes from the Ile de France, caper butter	65
Stuffed cabbage, spiced sweet potato, emulsified vegetable jus <i>vegan</i>	29

To share

Prime rib of beef, bearnaise sauce, homemade french fries (Rossini +10)	125
7 hours lamb shoulder, Grand-Mère garnish, gravy	92
Roasted sea bream from Cannes, white butter <i>side dish to choose</i>	64

Side dishes

Homemade french fries	9
Mashed potatoes	9
Arugula salad	9
Grand-Mère garnish	9
Oak mushrooms, spinach shoots	9



Desserts

Mr Fabre's goat cheese, kiwi compote, Jamaican pepper	17
Vacherin, lemon cream and sorbet	12
Mille-feuille with Bourbon vanilla, hazelnut praline	16
Valrhona chocolate soufflé, white chocolate ice cream	14
Baked rhubarb, vanilla biscuit crumble, vanilla ice cream	15
Floating island, pink pralines, custard <i>to share</i>	26
Pomelo Oroblanco, clementine sorbet <i>to share</i>	24

All our dishes are homemade, with fresh, french and seasonal ingredients.

*Net prices in euros, including service.
The list of allergens is available on request.*

