



HÔTEL PARTICULIER

MONTMARTRE

Carte de saison

Entrées

Bouillon automnal aux morilles et oignons grelots, croustillants au comté <i>végétarien</i>	16
Hareng fumé, pommes mitrailles à l'huile d'olive, œufs de hareng fumés	16
Velouté de champignons de bois, œuf mollet, noisettes torréfiées <i>végétarien</i>	17
Tartare de thon rouge, tarama, citron-soja, chips de tapioca aux algues	18
Pâté en croûte de volaille, pickles de raisins, chutney	18
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figue, pain grillé	26

Plats

Choux farci, mousseline de panais, chips de topinambour, jus végétal <i>végétarien</i>	31
Saint-jacques à l'unilatéral, mousseline de butternut, beurre blanc au citron caviar	45
Turbot rôti, poêlée de champignons, moules marinières	56
Sôle meunière, écrasé de pommes de terre, beurre noisette aux câpres	75
Effiloché de cochon, mousseline de carottes, carottes rôties, pickles de moutarde	36
Tournedos de boeuf, sauce au poivre <i>supplément Rossini +15€€</i>	48
Volaille fermière farcie aux champignons et au foie gras <i>de 2 à 4 convives</i>	150

Accompagnements

Frites maison	10
Écrasé de pommes de terre	10
Haricots verts	10
Salade du jardin	10

Desserts

Tarte Tatin, crème d'Isigny	16
Pavlova aux figues, meringue, Chantilly maison	16
Tarte aux noix caramélisées, glace vanille	17
Paris-Brest, praliné noisette	17
Crème brûlée <i>à partager</i>	19
Trilogie de Comté 12, 24 et 30 mois, miel/noix	18





HÔTEL PARTICULIER

MONTMARTRE

Seasonal menu

Starters

Autumnal broth with morel mushroom and pearl onion, Comté cheese crisps <i>vegetarian</i>	16
Smoked herring, olive oil-dressed baby potatoes, smoked herring roe	16
Wild mushroom velouté, soft-boiled egg, toasted hazelnuts <i>vegetarian</i>	17
Bluefin tuna tartare, tarama, lemon-soy dressing, seaweed tapioca chips	18
Chicken pâté en croûte, pickled grapes, chutney	18
Semi-cooked duck foie gras, fig chutney, toasted bread	26

Main courses

Stuffed cabbage, parsnip mousseline, Jerusalem artichoke crisps, vegetable jus <i>vegetarian</i>	31
Nacred scallops, butternut mousseline, caviar lime beurre blanc	45
Roasted turbot, sautéed mushrooms, Sailor-style mussels	56
“Sôle meunière”, mashed potatoes, nut-brown butter with capers	75
Pulled pork, carrot mousseline, roasted carrots, pickled mustard seeds	36
Beef fillet, black pepper sauce <i>Rossini supplement +€15</i>	48
Free-range poultry stuffed with mushrooms and foie gras <i>for 2 to 4 guests</i>	150

Side dishes

Homemade French fries	10
Mashed potatoes	10
Green beans	10
Garden salad	10

Desserts

Tarte tatin, Isigny cream	16
Figue Pavlova, meringue, Chantilly cream	16
Caramelized walnut tart, vanilla ice cream	17
Paris-Brest, hazelnut praline	17
Crème brûlée <i>to share</i>	19
Trilogy of Comté aged 12, 24 and 30 months, honey and walnut pairing	18

