



HÔTEL PARTICULIER

MONTMARTRE

Carte de saison

Entrées

Velouté de champignons d'automne, noisettes torréfiées	13
Ravioles de volaille, consommé légèrement épicé	16
Pâté en croûte du Chef, confit de raisin	17
Fines tranches de Daurade, leche de tigre, jalapeño	18
6 huîtres, vinaigrette échalote - gingembre <i>Famille Guezal, Bretagne</i>	21

Plats

Choux-farci végétal, purée de panais, chips de topinambours, jus végétal <i>vegan</i>	29
Pâtes aux coques, persillade, piment d'Espelette	32
Truite des pyrénées, tombée d'épinards, beurre blanc, oeufs de truite	45
Sole meunière, écrasé de pommes de terre, beurre aux câpres	65
Chateaubriand, sauce poivre, frites <i>supplément Rossini +15€</i>	48
Côte de veau, poêlée de champignons, jus corsé	58
Carré d'agneau aveyronnais, mousseline de butternut, jus réduit, pruneau confit <i>pour deux</i>	92

Accompagnements

Frites maison	9
Écrasé de pommes de terre	9
Poêlée de champignons	9
Salade du jardin	9

Desserts

Brie de Meaux, salade d'endives, noix	14
Tarte tatin, crème d'Isigny	14
Pavlova mangue-passion, Chantilly, meringue au curry	15
Paris-Brest, praliné noisette	16
Crème brûlée à partager	16
Île flottante Particulière, pralines roses, crème anglaise <i>pour deux</i>	26





HÔTEL PARTICULIER

MONTMARTRE

Seasonal menu

Starters

Autumn mushroom velouté, roasted hazelnuts	13
Farm chicken raviole, slightly spicy consommé	16
Chef's pâté en croûte, grape confit	17
Sea bream raw slices, tiger's milk, jalapeño	18
6 oysters, shallot and ginger vinaigrette <i>Guezal Family, Brittany</i>	21

Main courses

Vegetable-stuffed cabbage, mashed parsnip, Jerusalem artichoke chips, vegetable juice <i>vegan</i>	29
Clams pasta, parsley, Espelette pepper	32
Pyrenean trout, sautéed spinach, white butter sauce, trout roe	45
"Sole meunière", mashed potatoes, caper butter	65
Chateaubriand, black pepper sauce, French fries <i>Rossini supplement +€15</i>	48
Veal chop, pan-fried mushrooms, full-bodied juice	58
Aveyron lamb rack, butternut mousseline, reduced jus, candied prune <i>for two</i>	92

Side dishes

Homemade French fries	9
Mashed potatoes	9
Pan-fried mushrooms	9
Garden salad	9

Desserts

Brie de Meaux, endive salad, walnuts	14
Tarte tatin, Isigny cream	14
Mango-passion fruit Pavlova, Chantilly cream, curry meringue	15
Paris-Brest, hazelnut praline	16
Crème Brûlée to Share	16

