



HÔTEL PARTICULIER

MONTMARTRE

Carte de saison

Entrées

Tomates anciennes, feta, olives de Kalamata, huile infusée au basilic	15
Salade de fenouil de l'Hôtel Particulier, parmesan, citron, petits croûtons	16
Canard à l'orange, vinaigrette truffée, jeunes pousses	17
Salade frisée, œuf parfait, lard fumé, comté, noix, petits croûtons	18
Thon cru, vinaigrette aux agrumes	19

Plats

Tomate farcie en sauce <i>vegan</i>	29
Poulpe grillé, aubergine rôtie, feta, tomates cerises confites, olives, citron, pesto	39
Sole meunière, écrasé de pommes de terre, beurre aux câpres	65
Dorade royale grillée, sauce herbacée, beurre blanc, garniture au choix <i>pour deux</i>	85
Pêche du jour rôtie, orge perlé au pesto de basilic	Prix au cours
Chateaubriand des Drailles aux poivres, garniture au choix (Rossini +15)	45
Côte de veau, légumes de nos maraîchers, jus de veau au thym	58
Épaule d'agneau du Luberon de 12 heures, légumes de saison, jus d'agneau <i>pour deux</i>	92

Accompagnements

Frites maison	9
Écrasé de pommes de terre	9
Salade du jardin	9
Légumes de saison	9

Desserts

Saint-Nectaire fermier, salade	14
Tarte au citron	11
Mousse au chocolat Xoco, crumble chocolat	15
Mille-feuille aux framboises	16
Île flottante, pralines roses, crème anglaise <i>pour deux</i>	26
Coupe de fraises, chantilly vanillée <i>pour deux</i>	35





HÔTEL PARTICULIER

MONTMARTRE

Seasonal menu

Starters

Heirloom tomatoes, feta, Kalamata olives, basil-infused oil	15
Hôtel Particulier's fennel salad, parmesan, lemon, croûtons	16
Duck with orange sauce, truffle vinaigrette, young shoot	17
"Frisée" salad, poached egg, smoked bacon, comté, walnut, croûtons	18
Raw tuna, citrus vinaigrette	19

Main courses

Stuffed tomato in sauce <i>vegan</i>	29
Grilled octopus, roasted aubergine, feta, candied cherry tomatoes, olives, lemon, pesto	39
"Sole meunière", mashed potatoes, caper butter	65
Grilled sea bream, herbaceous sauce, white butter, side dish to choose <i>for two</i>	85
Roasted catch of the day, pearl barley with basil pesto	Prix au cours
Chateaubriand of Drailles with pepper sauce, side dish to choose (Rossini +15)	45
Veal chop, local vegetables, veal juice with thyme	58
12 hours confit Luberon lamb shoulder, seasonal vegetables, veal gravy <i>for two</i>	92

Side dishes

Homemade French fries	9
Mashed potatoes	9
Garden salad	9
Seasonal vegetables	9

Desserts

Farmhouse Saint-Nectaire, salad	14
Lemon tart	11
Xoco chocolate mousse, chocolate crumble	15
"Mille-feuille" with raspberries	16
Floating island, pink pralines, custard <i>for two</i>	26
Strawberry cup with vanilla whipped cream <i>for two</i>	35

