



HÔTEL PARTICULIER

MONTMARTRE

Carte de saison

Entrées

Carpaccio de radis, ravioles de daïkon, chèvre frais & lait ribot, nori	12
Tartare de bœuf au couteau, estragon & pignons de pin	14
Pâté en croûte du Chef, chutney de raisin <i>pour deux</i>	17
Velouté de topinambours, châtaignes rôties, anguille fumée	18
Huîtres de Bretagne pleine mer, vinaigrette échalote/gingembre <i>x6</i>	21
Ravioles de langoustine, bisque réduite, piquillos	22
Foie gras mi-cuit, pain grillé	25

Plats

Gnocchis de pommes de terre maison, coulis d'épinards, poêlée de champignons <i>vegan</i>	26
Lieu jaune nacré, mousseline de céleri, sauce maltaise à l'orange	38
Sole meunière, écrasé de pommes de terre, beurre noisette aux câpres	65
Bœuf braisé à la bourguignonne, mousseline de carotte, pickles de graines de moutarde	39
Suprême de pintade rôtie, sauce aux morilles et vin jaune, écrasé de pommes de terre	41
Chateaubriand de bœuf, sauce aux poivres, frites Pont-Neuf <i>supplément Rossini +15€</i>	43

Accompagnements

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

Desserts

Mont-blanc, crème de marron, sarrasin soufflé	12
Mille-feuille de fines tranches de pain, caramel au beurre salé	14
Crème brûlée à partager	14
Mousse au chocolat 70 %, huile d'olive et sel fumé	15
Pavlova mangue & passion	16
Trilogie de Comté 12, 24 et 30 mois, miel/noix	18





HÔTEL PARTICULIER

MONTMARTRE

Seasonal menu

Starters

Radish carpaccio, daikon ravioles, goat cheese & lait ribot, nori	12
Beef raw tartare, tarragon & pine nuts	14
Chef's pâté en croûte, grape chutney <i>to share</i>	17
Sunchokes soup, roasted chestnuts, smoked eel	18
Oysters from Brittany, shallot/ginger vinaigrette <i>x6</i>	21
Langoustine ravioli, reduced bisque, piquillos	22
Half-cooked foie gras with toasted bread	25

Main courses

Homemade potato gnocchi, spinach coulis, pan-fried mushrooms <i>vegan</i>	26
Roasted pollock, celery mousseline, orange maitaise sauce	38
"Sole meunière", mashed potatoes, nut-brown butter with capers	65
Braised beef à la bourguignonne, carrot mousseline, mustard seeds pickles	39
Roasted guinea fowl supreme, with yellow wine and morel sauce, mashed potatoes	41
Beef Chateaubriand, black pepper sauce, Pont-Neuf fries <i>Rossini supplement +€15</i>	43

Side dishes

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

Desserts

Mont-blanc, chestnut cream, puffed buckwheat	12
Mille-feuille of crisp bread layers with salted butter caramel	14
Crème brûlée to share	14
70% chocolate mousse, olive oil and smoked salt	15
Mango & passion fruit pavlova	16
Trilogy of Comté aged 12, 24 and 30 months, honey and walnut pairing	18

