



HÔTEL PARTICULIER

MONTMARTRE

Carte de saison

Entrées

Velouté Saint-Germain, œuf poché, feta, petits pois, croûtons à l'ail <i>végétarien</i>	14
Tartare de bœuf au couteau, estragon, pignons de pin	15
Asperges blanches des Landes, sauce mousseline, pommes vapeur	16
Pâté en croûte, chutney & pickles de raisin <i>à partager</i>	16
Vitello Tonnato, câpres, parmesan	17
Gravelax de truite des Pyrénées, crème d'Isigny, gelée de citron	19

Plats

Croustillants de lentilles vertes du Berry, caviar d'aubergine, crème aux herbes <i>végétarien</i>	29
Retour de pêche, frites de polenta, rouille, coulis de piquillos	45
Sôle meunière, écrasé de pommes de terre, beurre noisette aux câpres	67
Filet de Canette, betterave cuite en croûte de sel, jus de volaille réduit	36
Tournedos, sauce aux poivres, frites maison <i>supplément Rossini +15€</i>	44
Quasi de veau, maïs & petits-pois, chorizo de bœuf, jus corsé	46
Côte de Boeuf Wagyu maturée, sauce béarnaise, frites maison <i>pour deux</i>	285

Accompagnements

Frites maison	9
Écrasé de pommes de terre	9
Poêlée d'épinards	9
Salade du jardin	9



Desserts

Brillat-Savarin, kimchi caramélisé	12
Gâteau de semoule à la fleur d'oranger, fromage blanc, granola maison, miel	13
Crème brûlée <i>à partager</i>	14
Pavlova à la rhubarbe, fleur de sureau, meringue, Chantilly	15
Namelaka chocolat 70%, praliné feuillantine, tuiles cacao & noisettes	16
Fraises de Cléry, compotée de fraises au basilic, crumble	17



HÔTEL PARTICULIER

MONTMARTRE

Seasonal menu

Starters

Saint-Germain velouté, poached egg, feta, green peas, garlic croutons <i>vegetarian</i>	14
Beef raw tartare, tarragon & pine nuts	15
White asparagus, mousseline sauce, steamed potatoes	16
Pâté en croûte with pickled grapes & chutney <i>to share</i>	16
Vitello Tonnato, capers, parmesan	17
Pyrenees trout gravlax, Isigny cream, lemon confit	19

Main courses

Crispy green lentils, eggplant caviar, herb cream <i>vegetarian</i>	29
Fish of the day, polenta fries, rouille sauce, piquillos pepper sauce	45
“Sôle meunière”, mashed potatoes, nut-brown butter with capers	67
Duck fillet, salt-baked beetroot, reduced poultry jus	36
Tournedos steak, black pepper sauce, homemade French fries <i>Rossini supplement +€15</i>	44
Tender veal, corn, green peas, chorizo, seasoned gravy	46
Aged Wagyu beef, Béarnaise sauce, homemade French fries <i>for two</i>	285

Side dishes

Homemade French fries	9
Mashed potatoes	9
Sauteed Spinach	9
Garden salad	9



Desserts

Brillat-Savarin cheese, caramelized kimchi	12
Orange blossom semolina cake, cottage cheese, homemade granola, honey	13
Crème brûlée <i>to share</i>	14
Rhubarb and elderflower pavlova, meringue, Chantilly	15
70% dark chocolate Namelaka, crispy praline, cocoa tuile & hazelnuts	16
Fresh Cléry strawberries, strawberry-basil compote, crumble	17