



HÔTEL PARTICULIER

MONTMARTRE

Carte de saison

Entrées

Croquettes de cochon, sauce BBQ maison	15
Tomates anciennes, feta, olives de Kalamata, basilic <i>végétarien</i>	16
Tartare de boeuf au couteau, estragon & pignons de pin	16
Salade d'artichauts confits, stracciatella, roquette <i>végétarien</i>	18
Tartare de thon, tarama, gel citron-soja, chips de tapioca aux algues	18
Gravelax de truite des Pyrénées, crème d'Isigny, gelée de citron	19

Plats

Courgette farcie végétale, crème aux herbes, sauce vierge <i>végétarien</i>	32
Rigatoni au citron, poutargue, beurre à la sauge	29
Retour de pêche, polenta frite, coulis de piquillos, rouille	46
Sôle meunière, écrasé de pommes de terre, beurre noisette aux câpres	67
Pressé d'agneau confit, pommes de terre mitraille, jus d'agneau, pickles de moutarde	39
Tournedos de boeuf, sauce au poivre, frites maison <i>supplément Rossini +15€</i>	45
Côte de Boeuf Wagyu maturée, sauce béarnaise, garniture au choix <i>pour deux</i>	285

Accompagnements

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



Desserts

Crottin de Chavignol, amandes torréfiées & miel	12
Crème brûlée <i>à partager</i>	15
Tarte citron meringuée au basilic	15
Namelaka chocolat 70%, praliné feuillantine, tuile cacao & noisettes	16
Fraises de Cléry, crème diplomate, crumble, basilic	17
Pavlova framboise-shiso, meringue, Chantilly maison	18



HÔTEL PARTICULIER

MONTMARTRE

Seasonal menu

Starters

Crispy pork croquetas, homemade BBQ sauce	15
Heirloom tomatoes, feta, Kalamata olives, basil <i>vegetarian</i>	16
Beef raw tartare, tarragon & pine nuts	16
Confit artichoke salad, straciatella, arugula <i>vegetarian</i>	18
Tuna tartare, tarama, soy-lemon gel, seaweed tapioca chips	18
Pyrenees trout gravlax, Isigny cream, lemon confit	19

Main courses

Stuffed zucchini, herb cream, sauce vierge <i>vegetarian</i>	32
Lemon rigatoni, bottarga, sage butter	29
Catch of the day, fried polenta, piquillo pepper coulis, rouille	46
“Sôle meunière”, mashed potatoes, nut-brown butter with capers	67
Pressed confit lamb, baby potatoes, lamb glaze, pickled mustard seed	39
Tournedos steak, black pepper sauce, homemade French fries <i>Rossini supplement +€15</i>	45
Aged Wagyu beef, Béarnaise sauce, homemade French fries <i>for two</i>	285

Side dishes

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

Desserts

Crottin de Chavignol, toasted almonds & honey	12
Crème brûlée <i>to share</i>	15
Lemon tarte, meringue, basil	15
70% dark chocolate Namelaka, crispy praline, cocoa tuile & hazelnuts	16
Cléry strawberries, diplomat cream, crumble & fresh basil	17
Raspberry-shiso pavlova, meringue, homemade Chantilly	18

