



# Menu

HIVER 2022

HOTEL  
PROVIDENCE  
PARIS

90 rue René Boulanger 75010 - Paris  
[www.hotelprovidenceparis.com](http://www.hotelprovidenceparis.com) / 01 46 34 34 04

# Entrées

## **Arancini à la truffe - 9**

Traditionnal arancini with truffle

## **Tartare de daurade Okinawa**

(gingembre, pickles, graines de moutarde) **Petit - 12 Grand - 24**

Okinawa sea bream tartare, ginger, pickled onions, mustard seeds

## **Jambon Serrano, amandes torréfiées - 14**

Serrano ham, roasted almonds

## **Les huîtres Fines de Claire les 3 : 9 les 6 : 17**

Fines de Claire oysters

## **Gravlax de saumon Label Rouge à la betterave et genièvre - 12**

Beetroot marinated salmon gravlax

## **Burratina aux œufs de truite, croustissian au seigle - 14**

Burratina cheese, trout eggs and rye crackers from Petrossian

## **Œufs fermiers mimosa (BIO), fleur de caviar - 8**

Organic free range mimosa eggs, fleur de caviar

## **Velouté de potimarron, châtaignes grillées - 9**

Pumpkin velouté, roasted chesnuts

## **La boîte de caviar Ossetra Royal Petrossian (30g) - 98**

servie avec blinis, pommes moscovites et crème

Royal Ossetra Caviar from Petrossian (30g) served with blinis, Moscovites style potatoes & cream



# Plats

**Filet de bœuf au feu de bois façon Tigre, cresson & frites accordéons - 29**

Woodfire cooked beef tenderloin, «Tigre» style, crinkle cut fries & watercress

**Thon mariné au sésame, avocat épicé & riz japonais - 21**

Sesame marinated tuna, spicy avocado & japonese rice

**Filet de canette Apicius au miel et épices - 28**

Apicius honey & spices roasted duckling fillet

**Cabillaud au jus d'herbes, croûte de noisettes, shiitake et pak choï - 26**

Cod fish, herbs juice, hazelnut crust, autumn mushrooms & pak choï

**Comme un Mont d'Or rôti, duxelle truffée, pommes grenailles - 24**

Traditionnal french fondant cheese truffled mushrooms, grenailles potatoes

**Linguine citron, pignons, origan & Parmesan - 16**

Lemon, pine nuts & oregano linguini with Parmesan cheese

**Croque parisien à la truffe et vieux Comté - 21**

Parisian croque monsieur with truffles and aged Comté cheese

**Cocotte de légumes, burratina juste tiède, vierge de câpres - 19**

Seasonnal vegetables cocotte, burratina, virgin capers sauce



# Accompagnements

**Frites accordéon, mayonnaise blanche vinaigrée - 6**

Crinkle cut fries, vinegared white mayo

**Sucrine rouge - 6**

Red lettuce salad

**Légumes de saison - 6**

Roasted vegetables



# Desserts

## **Le Cabecou - 8**

Cabecou goat cheese

## **Nos fromages de chèvre (Cabecou, Valençay, Selles-sur-Cher) - 16**

Goat cheese selection

---

## **Tartetelette aux poires, chocolat, fève de Tonka - 9**

Pear and chocolate tartetelette infused with Tonka

## **Tartelette citron, yuzu - 9**

Lemon and yuzu tartetelette

## **Mystère glacé à la fleur d'oranger, pralin pistache - 9**

Frozen orange blossom Mystere, praline and pistachio

## **Orange givrée à la verveine - 9**

Homemade organic frozen orange with verbena

## **Baba au rhum à la vanille, sucre brun - 9**

Rum baba, vanilla & brown sugar

## **Rocher chocolat coco - 9**

Chocolate and coconut rocher

