



Menu

AUTOMNE 2024

HOTEL
PROVIDENCE
PARIS

90 rue René Boulanger 75010 - Paris
www.hotelprovidenceparis.com / 01 46 34 34 04

Entrées

Crudo de daurade façon ceviche, purée de maïs - 15

Sea bream ceviche, corn purée

Arancini potiron, vieux comté & cumin - 10

Pumpkin arancini, Comté cheese & cumin

Oeufs fermiers mimosa bio, poutargue - 12

Organic free range mimosa eggs, botargua

Betteraves rôties, anguille fumée, vinaigrette sésame, riz soufflé -14

Roasted beets, sesame vinaigrette, puffed rice

Salade de pomme de terre, yaourt citronné, saumon fumé maison -15

Potato salad, yaourt sauce with lemon, home-smoked salmon

Les Huitres normandes n°3 d'Isigny: Les 3 - 11 Les 6 - 21

Isigny oysters

Velouté du jour -11

Soup of the day

Jambon Serrano - 12

Serrano ham



Plats

Crudo de daurade façon ceviche, purée de maïs - 25

Sea bream ceviche, corn purée

Croque parisien à la truffe et vieux Comté - 22

Parisian croque monsieur with truffles and aged Comté cheese

Linguine citron, pignons, origan & Parmesan - 18

Lemon, pine nuts & oregano linguini with Parmesan cheese

Thon mariné au sésame, avocat épicé & riz japonais - 25

Sesame marinated tuna, spicy avocado & japonese rice

Epaule d'agneau rôtie, agrumes confits, fregola sarda - 26

Roasted lamb's shoulder, candied citrus & fregola sarda pasta

Filet de bœuf façon Tigre, mâche & frites accordéons- 32

Woodfire cooked beef tenderloin, «Tigre» style, mâche salad & french fries

Gnocchi à la parisienne, béchamel truffée, épinard & vieux Comté -22

Gnocchis, spinach, truffled bechamel & old comte cheese

Maigre rôti, légumes racines, sauce agrumes & noisettes - 26

Lean fish filet, root vegetables, citrus sauce & hazelnuts

Suggestion du jour

Daily special



Accompagnements

Frites accordéon, mayonnaise blanche vinaigrée - 7

Crinkle cut fries, vinegared white mayo

Sucrine rouge - 6

Red lettuce salad

Légumes de saison - 7

Roasted vegetables

Riz japonais, sauce ponzu - 6

Japanese rice, ponzu sauce



Desserts

Notre fromage du moment - 8

Cheese selection

Mystère glacé à la fleur d'oranger, pralin pistache - 10

Frozen orange blossom Mystere, praline and pistachio

Crèmeux chocolat blanc, poires & crumble châtaignes - 10

White chocolate crèmeux with pears & chestnuts

Marquise au chocolat - 10

Chocolate marquise

Tartelette citron, yuzu- 10

Lemon & Yuzu pie

Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud -11

Profiterole, vanilla ice cream & hot chocolate

Crème brûlée vanille -10

Vanilla creme brûlée

Glaces et sorbets artisanaux (la boule 3,50)

Pêche de vigne, Melon, Caramel beurre salé, chocolat craquant, vanille

Sorbets and artisanal ice creams

Vine peach, melon, salted butter caramel, crunchy chocolate, vanilla

