



Menu

AUTOMNE 2024

HOTEL
PROVIDENCE
PARIS

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

Entrées

Tartare de daurade Okinawa - 15
(gingembre, pickles, graines de moutarde)

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

Arancini à la truffe- 11

Arancini with truffle

Oeufs fermiers mimosa bio poutargue - 12

Organic free range mimosa eggs, bottargua

Saumon fumé maison, pommes de terre & yaourt citronné, -15

Home-smoked salmon, potatoes & yaourt sauce with lemon

Les Huitres normandes n°3 St Vaast : Les 3 - 11 Les 6 - 21

St Vaast oysters

Velouté de champignons -11

Mushroom soup

Jambon Serrano - 12

Serrano ham

Suggestion des fêtes -19

Foie gras mi-cuit, condiment coing aux épices de Noël, pickles de raisin

Semi-cooked foie gras, quince condiment with Christmas spices, grape pickles

Noix de Saint Jacques au beurre d'algue, pousses d'épinard & salicorne

Scallops with seaweed butter, spinach shoots & samphire



Plats

Tartare de daurade Okinawa - 15
(gingembre, pickles, graines de moutarde)

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

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

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

Cod fish filet, root vegetables, citrus sauce & hazelnuts

Suggestion des fêtes -34

Suprême de volaille, jus truffé et gratin de macaroni à la truffe

Chicken supreme, truffled macaroni gratin



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

Mille feuille vanille - 10

Vanilla mille feuille

Mi-cuit chocolat, insert praliné - 10

Half cooked chocolate, praline insert

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 brulée

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

