

H Ô T E L
PROVIDENCE
P A R I S

Oeufs fermiers, mimosa poutargue - 12
Les 6 escargots de Bourgogne, beurre persillé - 12
Rafraîchi de cresson, petits pois & chèvre - 13
Carpaccio de thon, citron & mûres - 14
Tarama «Kaviari», seigle toasté - 13
Assiette de jambon cru - 15
Panisses, crème allégée aux herbes, câpres - 12
Assiette de foie gras mi-cuit - 17
Asperges vertes, hollandaises aux herbes & haddock fumé - 16

Tartare de daurade, frites - 26
Croque Pastrami au levain, vieux Comté, sucrine - 22
Salade d'endives au bleu, pommes, raisins, noix de pécan torréfiées - 19
Mi cuit de thon, Niçoise de légumes - 27
Pavé de cabillaud, beurre blanc concombre, panais rôtis & fèves citronnées - 28
Vol-au-vent de volaille fermière, sucrine - 24
Tartare de bœuf charolais, frites - 22
Pièce de bœuf au poivre vert, frites - 29
Cuisse de canard confite, poêlée de brocolini, fèves & haricots vert - 24
Rigatoni aux morilles - 22

Frites accordéon - 7
Sucrine - 6
Poêlée de brocolini, fèves, haricots verts - 8

Nos fromages du moment - 13
Riz au lait, caramel beurre salé - 8
Mystère glacé à la fleur d'oranger, pralin noisette - 10
Profiterole, glace vanille, chocolat chaud - 14
Ananas rôti, sorbet passion - 11
Ile flottante aux noisettes - 10
Parfait chocolat praliné, glace et mousse chocolat - 12
Crumble fruits rouges, glace vanille - 11
Coupe de glaces fruits rouges, chantilly - 12
À la boule - 3,50
Passion, Melon, Caramel beurre salé, chocolat craquant, vanille