

HÔTEL PARTICULIER
MONTMARTRE

Tea Time

15h - 18h

GOURMANDISES PARTICULIÈRES

Pavlova aux figues, meringue, Chantilly maison	16
Paris-Brest, praliné noisette	17
Crème brûlée *à partager*	19
Trilogie de Comté 12, 24 et 30 mois, miel/noix	18

METS PARTICULIERS

10	Tarama de cabillaud, pain pita, ciboulette
18	Tartare de thon rouge, tarama, citron-soja
18	Pâté en croûte de volaille, pickles de raisins, chutney
20	Jambon Ibérique Cebo Campo
26	Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figue, pain grillé

Pour un tea time encore plus agréable, des jeux de société sont à votre disposition à la réception.



ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

ARTISANS MILITANTS de la QUALITÉ le Collège Culinaire de France



HÔTEL PARTICULIER
MONTMARTRE

Tea Time

3pm - 6pm

PARTICULAR SWEET

Fig Pavlova, meringue, Chantilly cream	16
Paris-Brest, hazelnut praline	17
Crème brûlée *to share*	19
Trilogy of Comté aged 12, 24 and 30 months, honey & walnuts	18

PARTICULAR DELIGHTS

10	Cod tarama, pita bread, chives
18	Tuna tartare, tarama, lemon-soy dressing
18	Chicken pâté en croûte, pickled grapes, chutney
20	Iberian ham Cebo de Campo
26	Semi-cooked duck foie gras, fig chutney, toasted bread

For an even more delightful tea time, board games are available at the reception.



ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

ARTISANS MILITANTS de la QUALITÉ
Le Collège Culinaire de France