



L'HÔTEL PARTICULIER PRÉSENTE UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE CULINAIRE : "LE SEMAINIER"

L'Hôtel Particulier, situé au cœur de la Butte Montmartre, annonce le lancement de "Le Semainier", une nouvelle formule déjeuner disponible à partir du lundi 7 octobre 2024 et pendant toute la saison automne / hiver.

Chaque jour de la semaine, le **restaurant de l'Hôtel Particulier** proposera **un plat différent**, préparé avec des ingrédients frais et de saison, accompagné d'une salade de mâche, cerneaux de noix, échalotes et vinaigrette en entrée.

Détails de la formule "Le Semainier" :

- Lundi : Tourte de volaille, épinard à la crème, recette d'antan
- Mardi : Riz vénéré au parmesan, pousses de roquette
- Mercredi: PalerOn de bœuf braisé, petites grenailles en persillade
- Jeudi : Cochon confit au romarin, épeautre au comté
- Vendredi: Linguines aux cOques, piment d'Espelette

Une expérience culinaire raffinée accessible à tous

Proposé du lundi au vendredi, de 12h à 15h, à 25€ par personne, "Le Semainier" permet de savourer une cuisine raffinée à un prix accessible.

Cette proposition gastronomique offre l'opportunité de découvrir la gastronomie de l'**Hôtel Particulier** dans un cadre élégant, que l'on soit un épicurien averti ou en quête d'un déjeuner de qualité.

Des reconnaissances prestigieuses pour une cuisine d'exception

Récemment distingué par les titres de Maître Restaurateur et de "Restaurant de Qualité" par le Collège Culinaire de France, l'Hôtel Particulier affirme son engagement envers une cuisine de haute qualité et un service irréprochable.

Ces reconnaissances témoignent de son expertise et de son dévouement à offrir une expérience culinaire exceptionnelle, faisant de cet établissement un choix de confiance pour les amateurs de gastronomie.











Le restaurant de l'Hôtel Particulier est ouvert tous les jours. <u>Réservations sur le site</u>

Déjeuner entre 12h et 15h Déjeuner dominical entre 12h30 et 15h Tea-time entre 15h et 18h Dîner entre 19h et 23h

