

FRAICHEUR



SAISONS

AOÛT 2024

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 37 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 47 €

ENTRÉES

MELON CHARENTAIS

13€

Melon charentais en deux textures , Lonzo croustillant, framboises

MAQUEREAU GRAVLAX

14€

Crème infusée au thé noir floral, radis daikon mariné à l'orange et au soja,

AUBERGINE RÔTIE

14€

Sauce crémeuse au thym citron, graines de grenade, herbes fraîches

CARPACCIO DE DORADE

14€

Avocat, amandes croustillantes, sauce citron vert, herbes fraîches

CHARCUTERIE

14€

Lonzo, mortadelle, saucisson sec, jambon blanc, olives

PLATS

MAGRET DE CANARD

26€

Purée de betterave, carottes rôties, jus de canard au shizo

CHOU-FLEUR ROTI

25€

Chou-fleur en croûte de sauge, blé au beurre, sauce Brillat-Savarin truffé

ANGUILLE FUMÉE

27€

Fregola Sarda au parmesan, chips de feuille de riz, mayonnaise fumée, céleri

BOEUF À LA THAÏ

27€

Vierge poivron-tomate-coriandre, haricots mange-tout

BAR & VERVEINE

27€

Filet de bar, sauce hollandaise verveine, purée de petits pois et fleur de courgette

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

12€

Amandes grillées et caramélisées, huile d'olive, fleur de sel

CHEESECAKE

13€

Cheesecake à la brousse de Brebis, glacage abricot, speculoos

TARTE CITRON

13€

Pâte sablée sarrasin, crémeux citron à l'algue nori

FROMAGES (+2€)

15€

Brillat-Savarin, Saint-Nectaire, Cabecou

Prix ttc, service compris

L'ALMANACH MONTMARTRE

35 RUE RAMEY, 75018 PARIS

almanach-montmartre.fr