

FRAICHEUR



SAISONS

OCTOBRE 2024

MENU SOIR

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 37 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 47 €

ENTRÉES

TARTELETTE FORESTIÈRE

13€

Confit d'oignons, espuma de champignon, céleri, Saint Nectaire, girolles

TRUITE FUMÉE

14€

Blinis maison, crème ciboulette, aneth, herbes fraîches

BUTTERNUT RÔTI

14€

Sauce crémeuse au thym citron, câpres frites, ail confit

MAQUEREAU GRAVLAX

14€

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

PLATS

KEFTA D'AGNEAU

27€

Céleri, blé à l'origan, chutney de raisin, sauce fenouil

DAURADE & MELISSE

27€

Garniture coco de Paimpol, sauce Melisse

RAVIOLES FORESTIÈRES

25€

Duxelle en feuille de riz, Emulsion morille, pleurotes sautées

MAGRET DE CANARD

26€

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

ANGUILLE FUMÉE

27€

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

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

12€

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

CRÈME BRULÉE AU JASMIN

13€

Chocolat à la vanille

BABA AU GÉNÉPI

13€

Crème montée à la Tagette

Prix ttc, service compris

L'ALMANACH MONTMARTRE

35 RUE RAMEY, 75018 PARIS

almanach-montmartre.fr