

FRAICHEUR



SAISONS

MARS 2025



CRÉÉ EN ASSOCIATION AVEC L'ARTISTE EXPOSÉE  
JANIQUE BOURGET

**ENTRÉES**



**FENOUIL BRAISÉ**

10€

*Fenouil cuit basse température, jus de légumes au grand marinier*

**TARTELETTE FORESTIÈRE**

14€

*Confit d'oignons, espuma de champignon, reblochon, champignons sautés*

**RACLETTE AUX TROIS SAVEURS**

13€

*Pommes de terre grenaille, raclette poivre, ail des ours & fumée, charcuterie*

**PASSION SAINT-JACQUES**

15€

*Carpaccio de Saint-Jacques, radis noirs confits au kumquat, gel passion*

**FROMAGE DU MOMENT 13€**

**PLATS**



**SEICHE & ENCRE DE SEICHE**

28€

*Seiche en tagliatelles, gnocchi de topinambours, sauce à l'encre de seiche et cédrat*

**RAVIOLES FORESTIÈRES**

28€

*Duxelle en feuille de riz, émulsion champignons, pleurotes sautées*

**MAGRET DE CANARD ROSSINI**

32€

*Salsifis à l'amaretto, foie gras, chutney de coing, jus de canard*

**SAUMON À LA POIRE**

31€

*Saumon, poire au miso, arancini, oignons confits au quatre-épices*

**JOUE DE BOEUF BRAISÉE**

29€

*Enveloppée de pétales de choux de Bruxelles, garniture légumes racines*

**DESSERTS**



**CRÈME BRULÉE**

13€

*Fumée au thé noir*

**TARTELETTE CHOCOLAT**

13€

*Chocolat 60% fondant, quenelle de chocolat blanc et huile de truffe blanche*

**RIZ AU LAIT**

10€

*Caramel au beurre salé, noisettes*

Prix ttc, service compris

L'ALMANACH MONTMARTRE

35 RUE RAMEY, 75018 PARIS

almanach-montmartre.fr