

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 Marnier*

**HUITRES GRATINÉES AIL DES OURS**

12€

*3 huitres n°2 Fines de Claires IGP du bassin de Marennes-Oléron, beurre à l'ail des ours*

**ASPERGES BLANCHE & VIN JAUNE**

13€

*Asperges grillées, hollandaise au vin jaune, haddock*

**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*

**BLANQUETTE DE LOTTE**

31€

*Médallions de lotte grillées, velouté de poisson, légumes printaniers*

**VOLAILLE & ASPERGES BLANCHES 29€**

*Suprême de volaille en croute d'herbe et noix, asperges blanches, sabayon au vin jaune*

**DESSERTS**



**CRÈME BRULÉE**

13€

*Fumée au thé noir*

**TIRAMISU AU KIWI**

12€

*Crème mascarpone à la noix de coco, biscuit cuillère imbibé au rhum*

**BRIOCHE RÔTIE**

12€

*Caramel au beurre salé, Crème montée mascarpone, Clémentines rôties au romarin*

Prix ttc, service compris

L'ALMANACH MONTMARTRE

35 RUE RAMEY, 75018 PARIS

almanach-montmartre.fr