

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