



DÉCEMBRE 2025

APÉRITIFS (HORS MENU).

TARAMA TRUFFE (KAVIARI)	12	HOUMOUS	8
ASSIETTE DE FROMAGE	12	SAUCISSON SEC	9

ENTRÉE + PLAT : 44 €
PLAT + DESSERT : 44 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 57 €

ENTRÉES (SEULE : 15€).**BONBONS DE LANGOUSTINES**

*Langoustines en feuille de brick,
mayonnaise bisquée, herbes fraîches*

Accord : Hautes Côtes de Nuit, Pouilly-fumé

CÉLERI, TAGETTE & NOISETTE

*Céleri rémoulade, fleur de tagette, saumon frais
au sel fumé, noisette torréfiées, huile de persil*

Accord : Pouilly fumé

TARTARE D'HUITRE & GRANNY SMITH

*Huitres Marenne-Oléron Fine de Claire
n°2, pomme granny smith, huile d'aneth*

Accord : Chablis

BAR, SARRASIN & CITRON CAVIAR

*Carpaccio de bar, crème fraîche au citron confit
salé, tuile de galette au sarrasin*

Accord : Beaujolais blanc

PLATS (SEUL : 32€).**SAUMON, POLENTA & GIROLLES**

*Polenta crémeuse au parmesan,
fenouil rôti, beurre blanc*

Accord : Lubéron blanc, Pouilly-fumé

PIÈCE DE BOEUF AU WHISKY TOURBÉ

*Boeuf sauté, panais rôti, purée de céleri rave
au beurre noisette, jus de viande au whisky tourbé*

Accord : Luberon, Bordeaux

RAVIOLES FORESTIÈRES

*Duxelles en feuille de riz, champignons sautés,
huile de shiso, herbes fraîches, oignons frits*

Accord : Pouilly-fumé, Beaujolais-Villages

SAINT-JACQUES & MAIN DE BOUDDHA

*Risotto crémeux de Saint Jacques infusé à la
main de Bouddha*

Accord : Luberon, Bordeaux

DESSERTS (SEUL : 15€).**TARTE CITRON MERINGUÉE**

*Pâte sablée sarrasin, crémeux citron,
meringue italienne, poivre timut*

CRÈME BRULÉE TONKA

Crème infusée à la fève tonka

MOUSSE AU CHOCOLAT

Huile d'olive, fleur de sel

Prix ttc, service compris

L'ALMANACH MONTMARTRE

35 RUE RAMEY, 75018 PARIS

almanach-montmartre.fr