



CHAMARRÉ MONTMARTRE

Menu de Saint Valentin



Les entrées

Huîtres et couteau rafraichis au citron caviar, tarama d'oursin

et

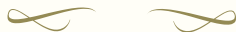
Foie gras fermier de Pomarez en 2 façons, terrine & tempura, textures autour des griottes, chou rouge, piquillos et pomme verte

Le plat

Blanc de bar épais cuit vapeur, légumes croquants au dashi de bonite, émulsion langoustine

Le dessert

Millefeuille de fruits rouges et yuzu



75€ par personne

(hors boissons)

Services au choix :

1^{er} service : à 18h30 ou 19h30 (libération des tables à 21h15)

ou

2^{ème} service : à partir de 21h45

Paiement de 50% demandé lors de la réservation

Réservation et prépaiement par téléphone ou sur notre site internet via le système sécurisé PayPal (il n'est pas nécessaire de posséder un compte PayPal) en cliquant [ici](#).

Choix à la carte non disponible sur cette soirée.

52 rue Lamarck, 75018 Paris | +33 (0) 1 42 55 05 42

commercial@antoineheerah.com | www.chamarre-montmartre.com



CHAMARRÉ MONTMARTRE

Valentine's Day Menu



Starters

Oysters and razor clam refreshed with finger lime, urchin tarama
and

Terrine and tempura South-West foie gras,
Morello cherry textures, red cabbage, piquillos et green apple

Main Course

Steamed seabass fillet crunchy vegetables, bonito dashi,
langoustine emulsion

Dessert

Reb berries and yuzu millefeuille



75€ per person

(beverages not included)

Reservation options :

1st time slot: at 6.30 or 7.30pm (table to be freed by 9.15pm)

or

2nd time slot: from 9.45pm

A 50% deposit is required upon reservation

For bookings and prepayment, please call us or visit our website [here](#) (a PayPal account is not required).
The A la Carte option is not available on that evening.