



CHAMARRÉ MONTMARTRE

Menu du Nouvel An

Disponible du samedi 30 décembre jusqu'au dimanche 7 janvier inclus.



L'amuse-bouche

Œuf coque à la crème de truffe noire

Les entrées

Noix de coquille Saint-Jacques et huîtres Ostréor taillées au couteau,
chantilly yuzu-curry

et

Bonbon de foie gras aux dattes et citron Beldi en lemon curd

Les plats

Dos de bar de ligne et noix de homard breton basse température,
fleur de sel aux algues et consommé de Sauternes

et

Filet de chevreuil grillé au barbecue, tempura de shiso pourpre
et lentins de chêne confits

Le fromage

Chausson feuilleté tiède au Saint-nectaire fermier
et truffe noire

Le dessert

Textures de yuzu en boule glacée



190€ par personne

(hors boissons)

Une alternative végétarienne est disponible pour chaque plat.

Veillez nous contacter pour plus d'informations.

Prépaiement total obligatoire pour le dîner du dimanche 31 décembre et le déjeuner du lundi 1^{er} janvier.
Sur notre site internet, par carte bancaire via le système sécurisé Paypal (il n'est pas nécessaire de posséder un compte
Paypal) ou en nous rendant visite.

52 rue Lamarck, 75018 Paris | +33 (0) 1 42 55 05 42
commercial@antoineheerah.com | www.chamarre-montmartre.com