

LA CARTE

ENTRÉES

Velouté de potimarron, ricotta et amande grillée	11€
Rémoulade de chou rouge et maquereau mariné aux agrumes, huile de cerfeuil	12€
Œuf parfait, crème de petits pois et chorizo	12€
Fricassée d'escargots de Bourgogne et os à moelle, persillade	18€
Foie gras de canard (maison) au cognac, marmelade de banane flambée	18€
Camembert rôti, pommes poêlées au Calvados	13€

PLATS

Burger « 3M » effiloché de boeuf confit, compotée d'oignons, Cheddar, mayonnaise à l'ancienne	23€
Suprême de volaille jaune jus « mendiant » purée de patates douces	26€
Gambas marinées Ricard / curry, petits pois la parisienne, beurre nantais au gingembre	29€
Lasagne de papy à la vache-qui-rit	23€
Filet de daurade snacké vierge de céleri et courge, poêlée de légumes	27€
Paleron braisé « façon goulasch » pavé de pommes de terre, champignons et olives noires	27€
Wok de légumes et quinoa	22€
Belle entrecôte (300g environ) frites maison, sauce au choix (échalote au satay ou poivre truffé) (2 sauces +3€)	29€

Garniture supplémentaire **+5€**

Frites maison, poêlée de légumes de saison, salade mélangée / purée de patates douces, petits pois à la parisienne, pavés de pommes de terres

SEMAINIER (nous consulter / inclus dans les menus)
« Un plat de notre enfance, une saveur qui nous rapproche »