

# LES 3M

## LA CARTE

### ENTRÉES

<b>Œuf mollet</b> , lard, amande, tombée d'épinards	13€
<b>Velouté de panais</b> , éclats de marron, huile fumée	12€
<b>Gravlax de saumon</b> , houmous de haricot rouge et harissa, crème légère au citron	17€
<b>Ravioles d'échine de porc confit</b> , condiment de céleri et champignon, crème d'ail	16€
<b>Foie gras « maison » au Cognac</b> , marmelade de clémentine et poire crue	21€
<b>Fricassée d'escargots de Bourgogne</b> à l'aubergine	15€
<b>Camembert rôti</b> , miel, romarin, pomme poêlée au calvados	14€
<b>Huître Fine Claire N°2</b>	Les 6 15€   Les 12 24€

### PLATS

<b>Suprême de volaille fermière</b> en ballotte, girolles, Compté, mousseline de panais	29€
<b>Souris d'agneau confite</b> (400g+) jus de cuisson au thym, purée de pomme de terre	36€
<b>Coquillettes de Mamie « comme un risotto »</b> crème parmesane à la truffe, chiffonnade de jambon	24€
<b>Ribs de bœuf</b> , jus réduit au Porto, purée de carottes	27€
<b>Belle entrecôte</b> (environ 300g) pommes de terre amandines, sauce béarnaise (sauce girolles +3€)	32€
<b>Burger 3M steak Angus</b> , mayonnaise Vichy, Comté, pickles d'oignons, émincé de laitue Servi avec frites ou salade (supp. bacon +2€)	22€
<b>Filet de bar snacké</b> sauce anisée, fenouil confit	27€
<b>Lotte meunière</b> , autour des choux	32€
<b>Wok des légumes d'hiver</b>	22€

#### Garniture supplémentaire +5€

Frites maison, mousseline de panais, purée de pomme de terre, salade, pomme de terre amandine, déclinaison de choux

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