

LES 3M

LES DESSERTS

L'Assortiment des « 3M » & Affinages Sainte-Maure Cendré, Fourme d'Ambert, Maroilles et Comté de garde. Accompagné d'un mesclun de jeunes pousses et de fruits secs. **14€**

Le Baba Exotique imbibé au rhum épicé Sailor Jerry, brunoise d'ananas frais liée à la coriandre ciselée, légèreté d'une émulsion coco-citronnelle. **15€**

Le Cœur Coulant Chocolat mi-cuit au chocolat noir intense, cœur fondant aux fruits de la passion, rafraîchi d'un sorbet pur fruit passion. **14€**

Le Minestrone de Fruits Frais composition de fruits de saison en infusion légère, accompagné de sa boule de glace artisanale fraise basilic. **13€**

La Pavlova de Printemps Meringue craquante et cœur moelleux, crème fouettée aérienne et envolée de fruits rouges fraîchement cueillis. **14€**

La Tropézienne à la Fraise brioche délicate et crème onctueuse, sublimée par les premières fraises de saison. **15€**

La Coupe Composée (3 boules au choix, coulis et chantilly) **12€**

Nos Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Violette, Barbe à papa, Rocher noisettes.

Nos Sorbets : Fraise basilic, Rhubarbe, Citron vert, fruits de la passion.

Café Gourmand ou Thé Gourmand **12€**
Une sélection de nos mignardises pour accompagner votre boisson chaude.

MENU ENFANT 15€

Enfant jusqu'à 8 ans

Diabolo ou **jus de fruits**

Filet de poulet, frites maison ou **Gnocchis à la crème** avec ou sans jambon

1 boule de glace

Pour les allergènes, merci de consulter le tableau affiché.

Origine des viandes : FR - IR - UK

21 route Stratégique - 95240 Corneilles-en-Parisis
Tél : 01 34 50 74 04
restaurant.les3m@gmail.com