

LES 3M

MENU 39€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE

Le Maquereau de Ligne

Brûlé au chalumeau, déclinaison de chou rouge et vinaigrette à l'hibiscus.

Le Cochon Fumé au Foin

Carpaccio de filet mignon, crème onctueuse au raifort.

L'Œuf Parfait à 64°C

Velouté de petits pois à la menthe fraîche, mouillettes de pain doré, éclats de jambon croustillant.

PLAT

La Côte de Cochon (env. 400g)

Rôtie au beurre demi-sel et thym frais, jus de viande corsé à l'huile de noisette.
Accompagnée de gnocchis à la sauge et tombée de jeunes pousses d'épinards.

Le Paleron de Bœuf de 48 Heures

Braisé façon Goulasch, olives et champignons de Paris. Servi avec un gratin dauphinois traditionnel.

Le Burger des 3M

Steak de bœuf Charolais, Vieux Comté affiné, cœur de laitue croquante et tomates cerises confites.
Sauce béarnaise et frites maison.

Le Filet de Daurade Royale

Juste snacké à la plancha, Vierge de poivrons, tomates confites et graines de courge.
Linguine de légumes de saison.

OPTION FROMAGES +9€

DESSERT

La Pavlova de Printemps

Meringue craquante et cœur moelleux, crème fouettée aérienne et envolée de fruits rouges fraîchement cueillis.

Le Minestrone de Fruits Frais

Composition de fruits de saison en infusion légère, accompagné de sa boule de glace artisanale fraise basilic.

Glace 3 boules (parfum au choix)

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.

Garniture supplémentaire +5€

Frites maison, mousseline de pommes de terre, salade, risotto de petit épeautre aux asperges vertes, gratin dauphinois traditionnel, linguine de légumes, petits pois frais préparés à la Parisienne.