

LES 3M

MENU 55€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE

Le Foie Gras de Canard Maison

Infusé au Cognac, marmelade acidulée de fruits rouges.

L'Os à Moelle Rôti

Escargots de Bourgogne en persillade traditionnelle.

La Burrata et l'Asperge Verte

Asperges de saison croquantes, pesto de basilic frais.

PLAT

Le Suprême de Pintade

Rôti sur coffre, morilles à la crème onctueuse, mousseline de pommes de terre.

Le quasi de Veau

Préparé en Grenadin, jus corsé au Madère, risotto de petit épeautre aux asperges vertes.

L'Entrecôte de Bœuf (env. 300g)

Frites maison.

Sauce au choix : Béarnaise ou crème de Maroilles.

Les Gambas Flambées

Rôties au beurre et déglacées au Cognac VSOP.

Petits pois frais préparés à la Parisienne.

DESSERT

La Sélection Fromagère 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.

Le Baba Exotique

Imbibé au rhum épicé Sailor Jerry, brunoise d'ananas frais liée à la coriandre ciselée, légèreté d'une émulsion coco-citronnelle.

Le Cœur Coulant Chocolat

Mi-cuit au chocolat noir intense, cœur fondant aux fruits de la passion, rafraîchi d'un sorbet pur fruit passion.

La Tropicienne à la Fraise

Brioche délicate et crème onctueuse, sublimée par les premières fraises de saison.

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.

21 route Stratégique - 95240 Corneilles-en-Parisis

Tél : 01 34 50 74 04

restaurant.les3m@gmail.com