

# LES 3M

## LA CARTE D'ÉTÉ

### LES ENTRÉES

- Le Gaspacho de Concombre** Infusé à la menthe fraîche, crémeux de yaourt grec au citron vert, brunoise croquante et son audacieuse crème glacée tomate-basilic. **13€**
- La Burrata & la Pêche** Déclinaison de tomates d'antan et pêche rôtie, coulis de basilic et huile d'olive vierge. **14€**
- Le Tataki de Thon** En croûte de sésame torréfié, réduction de sauce soja sucrée-salée et jeunes pousses. **16€**
- La Fraîcheur de Melon & Jambon de Pays** Tomates cerises confites, féta AOP, menthe fraîche et chiffonnade de jambon cru. **14€**
- L'Os à Moelle & le Charolais** Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, os à moelle rôti et copeaux de Grana Padano. **18€**
- Foie Gras Maison au Cognac** Marmelade figue et raisin **21€**
- Le Poulpe en Carpaccio** Fines tranches de poulpe, vinaigrette acidulée au yuzu, graines de courge torréfiées et condiments du moment. **15€**
- Le Rumsteck façon « Tigre qui Pleure »** Fines lamelles de bœuf saisies minute, marinade thaï aux herbes fraîches et piment doux. **17€**

### LES PLATS

- Tartare de bœuf Charolais « 3M »** Menthe, basilic, coriandre, frites maison. **22€**
- Le Burger Gourmet « 3M »** Steak de bœuf haché, Comté affiné, oignons caramélisés, salade, tomate, sauce maison, pain brioché toasté et frites maison. **23€**
- Mignon de cochon** Sauce chîmichurri et son risotto au petit épeautre. **26€**
- Magret de canard** Jus corsé à l'hibiscus, purée de pommes de terre maison. **27€**
- Entrecôte grillée** (env. 350g) Beurre maître d'hôtel ou sauce au poivre vert, frites maison. **32€**
- Côte de veau panée** (350-400g) Roquette, tomates cerises, burrata crémeuse, frites maison. **36€**
- Tagliatelles aux gambas** Beurre de crustacés et brunoise de piquillos. **29€**
- Cabillaud nacré** Crème de chorizo doux, linguines de légumes de saison. **28€**
- Tagliatelles aux légumes** sélection de légumes d'été. **22€**

#### Garniture supplémentaire +5€

Frites maison, risotto au petit épeautre, purée de pommes de terre maison, linguines de légumes de saison, tagliatelles

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