

# LES 3M

## MENU D'ÉTÉ 55€

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**

### ENTRÉE

#### **Le Foie Gras Maison au Cognac**

Marmelade figue et raisin

#### **L'Os à Moelle & le Charolais**

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, os à moelle rôti et copeaux de Grana Padano.

#### **Le Rumsteck façon « Tigre qui Pleure »**

Fines lamelles de bœuf saisies minute, marinade thaï aux herbes fraîches et piment doux.

#### **Le Tataki de Thon**

En croûte de sésame torréfié, réduction de sauce soja sucrée-salée et jeunes pousses.

### PLAT

#### **Magret de canard**

Jus corsé à l'hibiscus, purée de pommes de terre maison.

#### **Entrecôte grillée (env. 350g)**

Beurre maître d'hôtel ou sauce au poivre vert, frites maison.

#### **Côte de veau panée (350-400g)**

Roquette, tomates cerises, burrata crémeuse, frites maison. (+4€)

#### **Cabillaud nacré**

Crème de chorizo doux, linguines de légumes de saison.

**OPTION FROMAGES +9€**

### 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 Cheesecake**

Crémeux, coulis acidulé à la passion.

#### **L'Éclair glacé**

Tout Chocolat. pâte à choux croustillante, farce et glaçage miroir au chocolat intense, duo de glaces artisanales : Fraise et Barbe à papa.

#### **Trompe l'œil**

Au choix (citron, poire, galet au chocolat).

#### **Garniture supplémentaire +5€**

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

21 route Stratégique - 95240 Cormeilles-en-Parisis

Tél : 01 34 50 74 04

restaurant.les3m@gmail.com