

# LES 3M

## LA CARTE D'HIVER

### LES ENTRÉES

|                                                                                                      |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Fois gras de canard maison au cognac</b> , chutney de raisins, brioche toastée                    | <b>21€</b> |
| <b>Saumon fumé</b> , crème fouettée à l'aneth                                                        | <b>17€</b> |
| <b>Œuf parfait</b> crème de parmesan aux champignons de Paris, guanciale grillé                      | <b>13€</b> |
| <b>Pâté en croûte</b> , pickles d'oignons rouges, compotée de pomme                                  | <b>12€</b> |
| <b>Burrata crémeuse</b> velouté de petits pois à la menthe fraîche, croquant de pistaches torréfiées | <b>12€</b> |
| <b>Ravioles de crabe</b> aux herbes fraîches, fine bisque de homard réduite et beurre monté          | <b>15€</b> |
| <b>Velouté de butternut</b> , graines de courge et chips de poireaux                                 | <b>12€</b> |

### LES PLATS

|                                                                                                                     |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Le César</b> salade, poulet, tomates cerises, grana padano, croûtons, sauce césar                                | <b>22€</b> |
| <b>Tartare de bœuf Charolais « 3M »</b> menthe, basilic, coriandre, frites maison.                                  | <b>22€</b> |
| <b>Épaule d'agneau confite « Sept heures »</b> jus de thym, mousseline de pomme de terre                            | <b>29€</b> |
| <b>Pluma de couchon à la plancha</b> , réduction d'xers, gratin dauphinois                                          | <b>25€</b> |
| <b>Suprême de volaille fermière</b> , sauce maroilles et penne aux champignons                                      | <b>26€</b> |
| <b>Burger américain au bacon</b> , cheddar fondu, frites maison                                                     | <b>22€</b> |
| <b>Entrecôte grillée (env 300g)</b> sauce maroilles ou béarnaise, frites maison                                     | <b>32€</b> |
| <b>Risotto aux St-Jacques à la crème de truffe</b> , copeaux de parmesan                                            | <b>32€</b> |
| <b>Langoustines saisies et flambées au cognac</b> , mousseline aérienne de petits pois, émulsion de bisque d'homard | <b>29€</b> |
| <b>Longe d'espadon</b> sauce vierge, poêlées des légumes de saison                                                  | <b>27€</b> |
| <b>Penne aux légumes de saison (végétarien)</b>                                                                     | <b>22€</b> |

#### Garniture supplémentaire +5€

Frites maison, gratin dauphinois, mousseline de petits pois, mousseline de pomme de terre, penne, poêlées des légumes de saison

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