

LES 3M

MENU D'HIVER 55€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE

Fois gras de canard maison au cognac
chutney de raisins, brioche toastée

Saumon fumé
crème fouettée à l'aneth

Ravioles de crabe
aux herbes fraîches, fine bisque de homard réduite et beurre monté

PLAT

Épaule d'agneau confite « Sept heures »
jus de thym, mousseline de pomme de terre

Entrecôte grillée (env 300g)
sauce maroilles ou béarnaise, frites maison

Risotto aux St-Jacques (+2€)
à la crème de truffe, copeaux de parmesan

Langoustines saisies et flambées au cognac
mousseline aérienne de petits pois, émulsion de bisque d'homard

DESSERT

Assortiment de fromage Les 3M
Maroilles, Sainte Maure cendrée, Compté, Bleu

Financier moelleux à la noisette torréfiée,
dôme de crème montée à la vanille intense, déclinaison de fruits rouges de saison

Tatin d'ananas, glace coco

Sablé breton
poire caramélisée à la cannelle, crème montée

Garniture supplémentaire +5€
Frites maison, gratin dauphinois, mousseline de petits pois,
mousseline de pomme de terre, penne, poêlées des légumes de saison