

# AUX TROIS RESTAURANT



[Les Menus](#)  
[La Carte](#)  
[Les Vins](#)  
[Galerie photos](#)  
[Contact](#)

[Liens](#)

[Mentions légales](#)

## Menu Trois Maries 34€

---

Amuse Bouche

### Entrées

Terrine de cochon fermier et filet de canard

Marmelade d'oignons rouges, fleurs de câpres et frisée

*Homemade pork and duck terrine, onions marmalade, capers and salad*

Ou

Ricotta Artisanale affinée par nos soins

Vinaigre balsamique IGP 3 ans d'âge, olives Picholine et sucrine

*Mature ricotta, aged balsamic vinegar, Picholine olives and lettuce*

### Plats

Canon de thon rouge mi-cru mi-cuit, légumes verts

à l'huile gingembre - citron, jeunes pousses et coriandre fraîche

*Slices of tuna partially cooked, green vegetables, ginger and lemon oil*

Ou

Épaule d'agneau (Auvergne) rôtie au romarin, fine ratatouille

Pommes sautées au beurre, réduction de carcasse au Muscat

*Shoulder of Lamb roasted with rosemary, ratatouille and sautéed potatoes*

### Desserts

1/2 Saint Marcellin "Mère Richard" ou Cerveau de Canuts

Soft French cheese or Fresh cheese melt cream, herbs, shallots...

Ou

Gaspacho de fraises, sorbet citron vert Artisanal et fruit frais

Ou

Gros profiterole maison, glace vanille de Madagascar

Strawberry gazpacho, artisan lime sorbet and fresh fruit or Homemade choux pastry with vanilla ice cream and hot chocolate



*Menu Trois Maires 34€*

