

MAMA SHELTER

Le chef Alain Senderens a imaginé pour MAMA SHELTER une carte simple. Faire simple, c'est justement ce qu'il y a de plus complexe. Se concentrer sur l'essentiel, revisiter des classiques, imaginer des plats à partager, telles furent les pistes de réflexions de la carte que vous tenez dans vos mains.

Entrées

Salade verte de mesclun et ses toasts de tapenade	7.5
Poireaux tièdes, vinaigrette épaisse d'herbes	8
Soupière de la mère de ma mère	9
Cocotte de lentilles à la moutarde d'herbes, oeuf mollet	9
Salade gourmande de verdure et copeaux de parmesan	13
Asperges vertes, œuf mollet, émulsion d'asperges vertes à la Kalamata	14
Vitello tonato	14
Assiette nordique Saumon fumé maison, crème de wasabi	16
Terrine de foie gras maison	19

Plats

Saumon et petits légumes tout vapeur	19
Thon mariné aller-retour, salade mêlée, sauce sésame	23
Bar sauvage à la plancha, tian de légumes, sauce vierge	29
Macaronis crémeux aux poireaux	14
Parmentier de confit de canard, salade mesclun	15
Poulet caramélisé à la coriandre et légumes verts	19
Blanquette de veau en cocotte, riz basmati	23
Faux filet, Black Angus, US frites maison, béarnaise	29

Desserts

Sorbets et glaces (2 boules)	7.5
Crème brûlée	8
Fruit de saison nature	8
Moelleux au chocolat	10
Moelleux au chocolat, coeur carambar	10
Ananas rôti aux épices, madeleine et glace vanille	10
Hot fudge glace vanille (3 boules) au caramel laitier et éclats de nougatine	11
Crumble de fraises pour 2	19
Grand BABA de la mama pour plusieurs	20
Tarte sablée tiède au chocolat pour plusieurs	22
Fromages trio, chutney de pomme	14