

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.

BRUNCH 39
Tous les dimanches
12h à 16h

PLATS DU JOUR 19

Lundi

Osso bucco et tagliatelles

Mardi

Filet de canette aux dragées, mousseline de céleri

Mercredi

Encornets à la plancha en persillade, riz créole

Jeudi

Pintade fermière sautée « chasseur »

Vendredi

Aile de raie aux câpres, beurre noisette,
pommes vapeur

Samedi

Travers de porc confit au miel, pommes safranées

Dimanche

Pot au feu de la Mama

ENTREES

Cocotte de lentilles à la moutarde d'herbes, oeuf mollet	7.5
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
Cèleri rémoulade, jambon Trevelez et pain poilâne	13

LES PLANCHES

Charcuterie	10
Trio de fromages de chèvre de Mr. Fabre chutney de poire	12
Saumon Fumé Maison, crème de Wasabi	16
Terrine de foie gras maison	19

PLATS

Cocotte de coquillettes jambon Mostellos, œuf mollet	14
Parmentier de confit de canard, salade mesclun	15
Lasagne de légumes à la mozzarella	18
Coquelet rôti à la minute, pommes purée et jus de volaille	21
Panier de saumon et petits légumes, tout vapeur	19
Vrai faux filet Black Angus US, frites maison et béarnaise	29

DESSERTS

Sorbets et glaces maison (3 boules)	8
Ananas frais, sirop à la coriandre	8
Dessert de la Mama	8
Moelleux au carambar	10
Hot fudge vanille, éclats de nougatine et caramel laitier	11
Grand BABA de la Mama (pour 3 ou 4)	20
Glace ou sorbet minute, fruits et madeleines (pour 3 ou 4)	22

Taxes et service inclus. Prix en euros TTC.