

Nos Entrées

Le Bouquet du Maraîcher	9.90€
<i>Salade et légumes du printemps, croc feuille d'olive noire, marinade balsamique</i>	
Le Chèvre frais	11.90€
<i>Mousse légère au chèvre frais, crackers aux graines, pesto à l'ail des ours et miel de mille fleurs au thym</i>	
La Terrine	13.90€
<i>Terrine maison aux morilles, salade d'asperges vertes</i>	
La Truite rose	14.90€
<i>Maki de truite rose de la ferme piscicole « MURGAT », barigoule d'artichauts aux perles de yuzu, panna cotta wasabi</i>	
Les Asperges	15.90€
<i>Galantine en habit de jambon cru, croquante à la fleur de sel et cromesquis d'Hollandaise</i>	

Nos Poissons

Le Bar	22.90€
<i>Filet de Bar poêlé, pilaf de riz sauvage et jus niçois</i>	
Le Saumon	19.90€
<i>Pavé de Saumon, Risotto de quinoa, sauce homardine</i>	

Nos Viandes

Le Pluma 21.90€

Médaille de pluma, terrine de pommes de terre lardée aux pruneaux, sauce moutarde à l'ancienne

Le Magret de Canard 24.90€

Magret de canard rôti, réduction aux fruits rouges, panier du primeur et Pont Neuf de patates douces

La Souris d'Agneau 25.90€

Souris d'agneau confite, tatin de légumes à la provençale, jus de cuisson réduit à l'ail noir

Le Veau 29.90€

Entrecôte de veau au foie gras et morilles, cuisson à basse température, cuisiné d'asperges

Le Bœuf Charolais 31.90€

Filet de Bœuf Charolais au beurre d'herbes, pressé de pommes de terre et légumes du marché

Nos Fromages

Le Saint Marcellin de la Mère RICHARD Demi : 4.90€ Entier : 7.90€

La Faisselle de la Mère RICHARD 4.90€

Faisselle au choix : crème, coulis de fruits rouges ou ails confits et persil

L'assiette du Fromager : Sélection de trois fromages du moment 9.90€

Nos Desserts

Le Dessert du Moment 6.50€

La Tarte aux Pralines Roses 7.50€

Traditionnelle tarte aux pralines roses, sa glace maison à la vanille Bourbon

Le Tiramisu 7.50€

Tiramisu biscuit framboise et citron vert, sorbet rhubarbe

Le Nougat glacé 7.50€

Nougat glacé aux saveurs d'agrumes et vin doux

Le Chocolat et les fruits rouges (*temps de cuisson : 10min*) 9.50€

Moelleux au cœur coulant, sa glace pistache maison

Nos Glaces faites maison

Voir Ardoise

1 Boule : 4€

2 Boules : 7.90€

3 Boules : 9.90€

Le 37

Notre Menu du 37 39.90€

Uniquement du Vendredi soir au Dimanche midi

Entrées :

Notre terrine maison au foie gras et morilles, bouquet de salade et balsamico

Ou

Saumon fumé par nos soins, beurre d'ail des ours, sorbet pommes granny smith

Plats :

Pavé de Bœuf français aux morilles et asperges, pommes de terre sautées

Ou

Filet de Bar, risotto de quinoa aux écrevisses et légumes du marché

Desserts :

Moelleux Chocolat au cœur coulant, fruits rouges, glace pistache maison

Ou

Nougat glacé aux saveurs d'agrumes

Ou

Tiramisu biscuit framboise et citron vert, sorbet rhubarbe

Supplément Fromage : +4€

Notre Menu Enfant 12.90€

Un sirop au choix

-

Nuggets de filet de volaille maison ou

Poisson blanc du Jour ou **Petite pièce de Bœuf**

Accompagnement : Frites maison et légumes de saison

-

Une boule de glace au choix

Concernant les allergènes, l'équipe en salle et en cuisine sont là pour vous renseigner