

## 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€
<i>Médaille de pluma, terrine de pommes de terre lardée aux pruneaux, sauce moutarde à l'ancienne</i>	
Le Magret de Canard	24.90€
<i>Magret de canard rôti, réduction aux fruits rouges, panier du primeur et Pont Neuf de patates douces</i>	
Le carré d'Agneau	25.90€
<i>Juste saisi, légumes du marché, jus au Thym</i>	
Le Veau	29.90€
<i>Entrecôte de veau au foie gras et morilles, cuisson à basse température, cuisiné d'asperges</i>	
Le Bœuf Charolais	31.90€
<i>Filet de Bœuf Charolais au beurre d'herbes, pressé de pommes de terre et légumes du marché</i>	

Nos Fromages

Le Saint Marcellin de la Mère RICHARD	Demi : 4.90€	Entier : 7.90€
La Faisselle de la Mère RICHARD	4.90€	
<i>Faisselle au choix : crème, coulis de fruits rouges ou ails confits et persil</i>		
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€

*Entrées :*

*Maki de truite rose de la ferme piscicole « MURGAT »,  
barigoule d'artichauts aux perles de yuzu, panna cotta wasabi*

Ou

*Galantine d'asperges en habit de jambon cru, croquante à la fleur de sel*

*Plats :*

*Médaille d'entrecôte de veau au foie gras et morilles, pommes grenailles sautées et  
flan d'asperges*

Ou

*Pavé de Saumon, Risotto de quinoa, sauce homardine*

*Desserts :*

*Choisissez parmi les desserts à la carte*

*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*