Le 37

Nos Entrées

Le potimarron 8.90€

Velouté aux croûtons ailés et huile de noisettes

La Truite 16.90€

De chez « Murgat », marinée gravlax, son macaron à l'encre de seiche et mousseline betterave

Le Bleu d'Auvergne 13.90€

Crémeux, avec son crackers aux noix du Périgord, endives et réduction au porto

L'œuf plein air 13.90€

Ile flottante, crème anglaise de céleri à la vanille gousse, copeaux de magret fumé par nos soins

Le foie gras IGP et pintade 17.90€

Terrine lardée pressée aux trompettes et pommes de terre agria, panier de saladine au balsamique

Nos Poissons

L'Omble Chevalier de chez « Murgat » 22.90€

Risotto d'orge perlé au parmigiano reggiano, jus homardine et légumes du marché

Terre et Mer – Maigre et saucisson 24.90€

Pavé de Maigre corse rôti, saucisson lyonnais pistaché et son gratin de pâtes maison, fumet réduit au St. Joseph

Le Végétarien

Les pâtes fraîches maison 15.90€

Crème de potimarron et poêlée de champignons frais persillés

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

Le 37

Nos viandes

La Boeuf 25.90€

Pièce du boucher, sauce poivre vert, frites maison et légumes en jardinière

Le Filet Mignon 22.90€

Médaillon aux amandes grillées, terrine de patates douces, jus réduit aux agrumes et carottes fanes au cumin

La Volaille 17.90€

Suprême rôti, sauce crème aux champignons et son gratin dauphinois

La Veau 26.90€

Poitrine roulée cuite en basse température, farce au ris de veau, jus réduit à la sauge et retour d'un marché

L'Origine de nos Viandes :
-Bœuf, Veau et saucisson – Boucherie Hugo et Seb – St. Quentin Fallavier
-Filet Mignon, Volaille et Pintade – France

Nos Fromages

Le Saint Marcelin *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€

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

Le 37

Nos Desserts

Le Parfait Glacé 8.00€
Aux saveurs du moment selon le Chef

Le Mi-Cuit Chocolat 70% et pistache *(temps de cuisson : 10min)* 9.50€
Moelleux au cœur coulant, sorbet intensément rouge

La Crème brulée 7.50€
Au potimarron et cannelle, brulée à la cassonade

Le Plaisir Gourmand 8.50€
Mousseline poire / chocolat à la fève de Tonka, crumble spéculos et sorbet poire maison

Nos Glaces faites maison
Voir Ardoise

1 Boule : 4€
2 Boules :7.90€
3 Boules : 9.90€

Notre Menu Enfant *13.90€*

Un sirop au choix
-
Filet de Poulet ou **Petite pièce de Bœuf**
Accompagnement : Frites ou Pâtes 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

Le 37

Notre Menu *39.90€*

Entrées :

Terrine de pot au feu au foie gras, bouquet de mâche et vinaigrette de jus de viande

***

Ile flottante aux saveurs automnales, potimarron et champignons

Plats :

Faux filet de veau rôti en basse température, poêlée champêtre et Pommes de terre grenailles persillées

***

Risotto de butternut crémeux et son pavé de Saumon, jus homardine

Desserts :

Moelleux chocolat 70% et son sorbet clémentine corse

***

Crème brulée à la cannelle et potimarron

***

Supplément Fromage : +4€

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