



CHEZ GERVAIS

Jeudi et Vendredi midi, entrée et plat *ou* plat et dessert : 32 €

Tous les jours, entrée, plat et dessert : 52 €

Friture mixte de poissons, à partager pour l'apéritif - 14 €

Entrée

Croûte aux champignons et vin jaune

Croustillant de pieds de cochon

Mousseline de Brochet, sauce crustacés

Foie gras au torchon, pruneaux confits au Trousseau

Saint-Jacques de nos côtes rôties, beurre blanc et mousseline de céleri, supplément 2 €

Ravioles de langoustines, légumes et huile de curry, supplément 7 €

Plat

Friture mixte de poissons **ou** d'ablettes, sauce fromage blanc

Truite meunière, sauce au vin jaune

Pavé de sandre sauvage de la Saône, sauce au vin jaune, supplément 7 €

Suprême de volaille fermière, jus brun

Cœur d'entrecôte Black Angus, beurre persillé, supplément 8 €

Demi-pigeon rôti, cuisses confites et tartine d'abats, supplément 10 €

Dessert ou assiette de fromages

Tarte soufflée chocolat (environ 10min de cuisson)

Vacherin vanille cassis **ou** vanille framboise **ou** vanille fraise

Choux pralinés, chantilly

Ananas rôti, gâteau pain de Gênes et mousse vanille

Eaux plates et gazeuses filtrées incluses

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE

Liste des allergènes sur demande - Prix TTC, service compris