



CHEZ GERVAIS

Entrée et plat : 47 €

Entrée, plat, dessert ou fromage : 52 €

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

Entrée

Croûte aux champignons et au vin jaune

Croustillant de pieds de cochon

Mousseline de Brochet, sauce crustacés

Poireaux vinaigrette, jambon et parmesan

Foie gras au torchon, pruneaux confits au Trousseau

Ravioles de langoustines, légumes et huile de curry (+7 €)

Plat

Truite meunière, sauce au vin jaune

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

Pavé de sandre, sauce au vin jaune (+5 €)

Lièvre farci à la royale, mousseline de céleri, sauce au sang (+10 €)

Suprême de volaille fermière, servi avec son jus brun

Cœur d'entrecôte Black Angus, beurre à l'ail des ours (+8 €)

Demi-pigeon rôti, cuisses confites et tartine d'abats (+10 €)

Dessert ou assiette de fromages

Tarte soufflée au chocolat (environ 10 min de cuisson)

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

Choux pralinés, chantilly

Macaron poire-caramel

Eaux plates et gazeuses filtrées incluses

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE

Liste des allergènes sur demande - Prix TTC, service compris



CHEZ GERVAIS

À LA CARTE

Croûte aux champignons et vin jaune - 20 €
Croustillant de pieds de cochons - 20 €
Poireaux vinaigrette, jambon et parmesan - 20 €
Mousseline de Brochet, sauce crustacés - 25 €
Foie gras au torchon, pruneaux confits au Trousseau - 27 €
Ravioles de langoustines, huile de curry - 32 €

Friture mixte de poissons, sauce fromage blanc - 27 €
Friture d'ablettes, sauce fromage blanc - 28 €
Truite meunière, sauce au vin Jaune - 28 €
Pavé de sandre, sauce au vin jaune - 40 €
Lièvre farci à la royale, mousseline de céleri, sauce au sang - 45 €
Suprême de volaille fermière, jus brun - 31 €
Cœur d'entrecôte Black Angus, beurre d'ail des ours - 43 €
Demi-pigeon rôti, cuisses confites et tartine d'abats - 45 €

Assiette de fromages de notre région - 10 €
Tarte soufflée au chocolat (environ 10min de cuisson) - 11 €
Choux pralinés, chantilly - 11 €
Vacherin vanille cassis **ou** vanille framboise **ou** vanille fraise - 11 €
Macaron poire-caramel - 11 €

Menu Enfant (**moins de 12 ans**) : Volaille sauce champignons **ou** friture de poissons,
frites et 2 boules de glaces – 17 €

Eaux plates et gazeuses filtrées incluses

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE

Liste des allergènes sur demande - Prix TTC, service compris