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
Foie gras au torchon, pruneaux confits au Trousseau
Ravioles de langoustines, légumes et huile de curry (+7 €)
Tartine de cèpes, jus brun de volaille (+2 €)
Poireaux vinaigrette, jambon et parmesan

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 €)
Suprême de volaille fermière, servi avec son jus brun
Cœur d'entrecôte Black Angus, beurre à l'ail des ours (+8 €)
Lièvre farci à la royale, mousseline de céleri, sauce au sang (+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
Torche aux marrons, griottes

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 €**
Tartine de cèpes, jus brun de volaille – **29 €**
Mousseline de Brochet, sauce crustacés - **25 €**
Foie gras au torchon, pruneaux confits au Trousseau - **27 €**
Ravioles de langoustines, huile de curry - **32 €**
Poireaux vinaigrette, jambon et parmesan – **20 €**

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 €**
Suprême de volaille fermière, jus brun - **31 €**
Cœur d'entrecôte Black Angus, beurre d'ail des ours - **43 €**
Lièvre farci à la royale, mousseline de céleri, sauce au sang – **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 €**
Torche aux marrons, griottes- **11 €**

Menu Enfant **(<u>moins de 12 ans</u>)** : 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