



CHEZ GERVAIS

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

Entrée, plat et dessert : 52 €

(hors supplément)

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

Entrées

Croûte aux champignons et vin jaune

Croustillant de pieds de cochon

Velouté de potiron et butternut du jardin de Chenecey et foie gras

Mousseline de brochet, sauce crustacés

Foie gras au torchon, pruneaux confits au Trousseau, supplément 2 €

Ravioles de langoustines, huile de curry, supplément 7 €

Plats

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

Truite meunière, sauce au vin jaune

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

Suprême de volaille fermière et son jus brun

Foie de veau poêlé, beurre ail des ours et citron

Cœur d'entrecôte Black Angus, beurre ail des ours, supplément 8 €

Lièvre farci à la royale, mousseline de céleri, sauce au sang et trompette-de-la-mort,
supplément 10 €

Desserts et fromages

Tarte soufflée chocolat (environ 10min de cuisson)

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

Choux pralinés, chantilly

Poire pochée farcie à la crème de marron, glace gingembre

Eaux plates et gazeuses filtrées incluses

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE

Liste des allergènes sur demande - Prix TTC, service compris