



# CHEZ GERVAIS

**3 PLATS : 52 €**

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

## **Entrée**

Asperges, jambon cru, tomates, ail des ours et vinaigrette aux agrumes

Croûte aux champignons et vin jaune

Mousseline de Brochet, petits légumes, sauce crustacés

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

Ravioles de langoustines, huile de curry, supplément 7 €

## **Plat**

Friture mixte de poissons, sauce fromage blanc

Truite meunière **ou** au bleu, sauce au vin jaune

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

Suprême de volaille fermière et son jus brun

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

Demi pigeon fermier rôti, cuisses confites, tartine foie et cœur, supplément 10€

## **Dessert ou assiette de fromage**

Tarte soufflée chocolat (environ 10min de cuisson)

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

Choux pralinés, chantilly

Panna cotta vanille de Madagascar, fraises fraîches

Ananas rôti, gâteau pain de Gênes, et sorbet ananas-gingembre

Tartelette rhubarbe et son sorbet

*Eaux plates et gazeuses filtrées incluses*

*Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE*

*Liste des allergènes sur demande - Prix TTC, service compris*