



CHEZ GERVAIS

FORMULE 3 PLATS : 47 €

Friture apéritive à partager – 14 €

Entrée

Croustillant de pied de cochon et sa crème de raifort

Croûte aux champignons et vin jaune

Asperges en vinaigrette et poisson du Doubs fumé

Mousseline de Brochet sauvage du Doubs, sauce crustacés

Foie gras au torchon, pruneaux confits au Trousseau, supplément 2 €
Ravioles de langoustines, sauce vin jaune, huile de curry, supplément 6 €



Plat

Mousseline de brochet et ravioles de langoustines, sauce écrevisses

Truite meunière ou au bleu, sauce au vin jaune

Friture mixte de poissons sauvages du Doubs, sauce fromage blanc

Pavé de poisson sauvage du Doubs (selon pêche), supplément 5 €

Filet de sole meunière cuit sur l'arête, supplément 12 €

Selle d'agneau rôtie, jus brun et beurre d'ail des ours

Suprême de volaille fermière aux champignons, vin jaune et spaetzle

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



Dessert ou assiette de fromage

Tarte soufflée chocolat

Choux pralinés

Crème et croustillant chocolat, caramel onctueux, noisette, glace vanille de Madagascar

Dessert à la fraise, sorbet fromage blanc

Pana cotta coco, mangue fraîche et granola

Vacherin vanille cassis, vanille framboise ou vanille fraise

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE
Liste des allergènes sur demande - Prix TTC, service compris



CHEZ GERVAIS

A LA CARTE

Friture apéritive à partager – 14 €

Croûte aux champignons et vin jaune - 18 €

Asperges en vinaigrette et poisson du Doubs fumé – 19 €

Croustillant de pied de cochon, crème au raifort - 19 €

Mousseline de Brochet sauvage du Doubs , sauce crustacés – 23 €

Foie gras au torchon, pruneaux confits au Trousseau – 25 €

Ravioles de langoustines au vin jaune, huile de curry – 29 €

Friture de poisson sauvage du Doubs (selon pêche), sauce fromage blanc - 23 €

Truite meunière au vin jaune – 25 €

Truite au bleu, sauce au vin jaune – 25 €

Mousseline de brochet et ravioles de langoustines– 27 €

Pavé de poisson sauvage du Doubs - 30 €

Filet de sole meunière cuit sur l'arête - 40 €

Suprême de volaille fermière aux champignons, vin jaune et spaetzle – 24 €

Selle d'agneau rôtie, jus brun et beurre d'ail des ours – 25 €

Demi pigeon fermier rôti, cuisses confites, tartine foie et cœur– 33 €

Assiette de fromages de notre région - 8 €

Tarte soufflée au chocolat – 10 €

Choux pralinés – 10 €

Crème et croustillant chocolat, caramel onctueux, noisette, glace vanille

Dessert à la fraise, sorbet fromage blanc – 10 €

Pana cotta coco, mangue fraîche et granola – 10 €

Vacherin vanille cassis, vanille framboise ou vanille fraise - 9 €

***Menu Enfant : volaille sauce champignons ou friture, frites maison,
glace – 15 €***

*Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE
Liste des allergènes sur demande - Prix TTC, service compris*