



# 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 €**

## **Entrée**

Croûte aux champignons et vin jaune

Croustillant de pieds de cochons

Tartare de truite

Mousseline de Brochet, 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 **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

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

## **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 et prunes

*Eaux plates et gazeuses filtrées incluses*

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

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