



CHEZ GERVAIS

FORMULE 3 PLATS : 47 €

Friture d'ablettes, à partager – 16 €

Friture mixte de poissons, à partager -14 €

Entrée

*Rafraichi de cuisses de volailles **bio** de chez Karell*

Asperges blanches tièdes en vinaigrette

Tartare de truite, salade de fenouil

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, sauce au vin jaune, huile de curry, supplément 7 €



Plat

Pavé de sandre sauvage, supplément 7 €

Mousseline de brochet et ravioles de langoustines

Friture mixte de poissons, sauce fromage blanc

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

Filet de canette rôtie et son jus brun

Demi pigeon rôti, cuisses confites, tartine de foies et cœurs, supplément 7 €

*Suprême de volaille fermière **bio** de chez Karell et son jus brun*



Dessert ou assiette de fromage

Tarte soufflée chocolat

Choux pralinés

Sablé breton, mousse Tagada et fraises fraîches

Tartelette rhubarbe et son sorbet

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

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