



CHEZ GERVAIS

FORMULE 3 PLATS : 42 € / Menu du jour à 35 € en semaine le midi

Friture apéritif à partager – 14 €

Entrées

Croustillant de pied de cochon et sa crème de raifort

Pâté en croûte de gibier, crème de raifort

Croûte aux champignons et vin jaune

Mousseline de Brochet sauvage du Doubs, sauce crustacés

Foie gras au torchon, pruneaux confits au Trousseau, supplément 3 €

Ravioles de langoustines au vin jaune, huile de curry, supplément 6 €



Plats

Friture de poisson sauvage du Doubs selon pêche, sauce fromage blanc

Friture d'ablettes sauvages du Doubs, supplément 3 €

Pavé de silure meunière au vin jaune

Truite au bleu, supplément 3 €

Poisson sauvage du Doubs (selon pêche), sauce au vin jaune, supplément 5 €

Pavé de brochet sauvage du Doubs, au vin jaune, désarêter, supplément 2 €

Médailon de veau gratiné et persillade

Suprême de volaille aux champignons et vin jaune, pâtes poêlées

Lièvre à la Royal, sauce civet, supplément 10 €



Desserts ou assiette de fromage

Tarte soufflée chocolat

Chou praliné

Panna Cotta vanille, compotée de prunes, sablé amandes

Tarte Tatin, glace vanille de Tahiti maison, crème épaisse

Mousse de marrons, poire fraîche, crumble

Vacherin vanille cassis ou vanille framboise

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



CHEZ GERVAIS

A LA CARTE

Friture apéritif à partager – 14 €

Croûte aux champignons et vin jaune - 18 €

Pâté en croûte de gibier, crème de raifort – 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 €

Friture d'ablettes sauvages du Doubs - 25 €

Pavé de silure meunière au vin jaune – 23 €

Truite au bleu - 25 €

Pavé de brochet sauvage du Doubs, au vin jaune, désarêter – 27 €

Poisson sauvage du Doubs (selon pêche), sauce au vin jaune - 30 €

Médailillon de veau gratiné et persillade – 23 €

Suprême de volaille aux champignons et vin jaune , pâtes poêlées – 24 €

Lièvre à la Royal, sauce civet – 32 €

Assiette de fromages de notre région - 8 €

Tarte soufflée au chocolat – 10 €

Chou praliné – 10 €

Panna Cotta vanille, compotée de prunes, sablé amandes – 10 €

Tarte Tatin, glace vanille de Tahiti maison, crème épaisse – 10 €

Mousse de marrons, poire fraîche, crumble – 10 €

Vacherin vanille cassis ou vanille framboise - 9 €

***Menu Enfant : volaille sauce champignons ou friture, frites maison,
glace – 14 €***