



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 5 €

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

Eaux plates et gazeuses filtrées incluses

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE

Liste des allergènes sur demande - Prix TTC, service compris



CHEZ GERVAIS

À LA CARTE

Croûte aux champignons et vin jaune - **19 €**

Asperges, jambon cru, tomates, ail des ours et vinaigrette aux agrumes - **20 €**

Mousseline de Brochet, petits légumes, sauce crustacés – **25 €**

Foie gras au torchon, pruneaux confits au Trousseau – **27 €**

Ravioles de langoustines, huile de curry – **32 €**

Friture mixte de poissons, sauce fromage blanc – **27 €**

Truite meunière **ou** au bleu, sauce au vin jaune – **28 €**

Mousseline de brochet et raviole de langoustines – **32 €**

Pavé de sandre sauvage, sauce au vin jaune – **40 €**

Suprême de volaille fermière et son jus brun – **31 €**

Coeur d'entrecôte Black Angus, beurre ail des ours – **43 €**

Demi pigeon fermier rôti, cuisses confites, tartine foie et coeur – **45 €**

Assiette de fromages de notre région - **8 €**

Tarte soufflée au chocolat (environ 10min de cuisson) – **11 €**

Choux pralinés, chantilly – **11 €**

Vacherin vanille cassis **ou** vanille framboise **ou** vanille fraise - **11 €**

Panna cotta vanille de Madagascar, fraises fraîches – **11 €**

Ananas rôti, gâteau pain de Gênes, et sorbet ananas-gingembre – **11 €**

Menu Enfant (**moins de 12 ans**) : volaille sauce champignons **ou** friture de poissons, frites maison et 2 boules de glace – **17 €**

Eaux plates et gazeuses filtrées incluses

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE

Liste des allergènes sur demande - Prix TTC, service compris