



# CHEZ GERVAIS

**FORMULE 3 PLATS : 47 €**

***Friture de poisson apéritive, à partager – 14 €***

## ***Entrée***

*Croustillant de pieds de cochons, crème raifort  
Artichauts barigoule et mousse d'œufs de sandre sauvage  
Croûte aux champignons et vin jaune*

*Œuf en meurette*

*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 de truite **ou** de carpe sauvage, sauce fromage blanc*

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

*Filet de canette aux agrumes et son jus brun*

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

*Volaille fermière et son jus brun*



## ***Dessert ou assiette de fromage***

*Tarte soufflée chocolat*

*Choux pralinés*

*Sablé breton, mousse Tagada et fraises fraîches*

*Verrine aux fruits exotiques et crumble coco*

*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*