



CHEZ GERVAIS

Formule : 3 Plats 42 €

Friture apéritif à partager – 14 €

Entrées

*Poisson du Doubs fumé, salade de fenouil, fougasse
Melon et pastèque au Macvin et poisson fumé du Doubs*

Croustillant de pied de cochon et sa 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 au menu 2 €*

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



Plats

Friture de silure sauvage du Doubs, sauce fromage blanc

Friture de truite, sauce fromage blanc

Truite meunière, sauce vin jaune

Truite au bleu, supplément au menu 3 €

*Pavé de sandre sauvage du Doubs, sauce au vin jaune,
supplément au menu 10 €*

Veau confit (tiède), caramel de soja, pousses d'épinards

Suprême de volaille aux champignons et vin jaune, pâtes poêlées

Demi pigeon fermier, tartine foie et coeur, supplément au menu 10 €



Desserts ou assiette de fromage

Tarte soufflée chocolat

Chou praliné

Panna Cotta vanille, compotée de rhubarbe, crumble

Fraises fraîches, émulsion à la crème balsamique, sablé cannelle

Carpaccio de pêche, décoction rhubarbe, sorbet fromage blanc/citron vert

Coupe 3 boules de glace et sa chantilly maison

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE

Liste des allergènes sur demande - Prix TTC, service compris



CHEZ GERVAIS

Suggestions

Friture apéritif à partager – 14 €

Croûte aux champignons et vin jaune - 18 €

Poisson du Doubs fumé, salade de fenouil, fougasse - 19 €

Croustillant de pied de cochon, crème au raifort - 19 €

Melon et pastèque au Macvin et poisson fumé du Doubs – 20 €

Foie gras au torchon, pruneaux confits au Trousseau – 22 €

Mousseline de Brochet sauvage du Doubs , sauce crustacés – 23 €

Ravioles de langoustines au vin jaune, huile de curry – 29 €

Friture de silure sauvage du Doubs, sauce fromage blanc - 23 €

Friture de truite, sauce fromage blanc - 23 €

Truite meunière, sauce vin jaune, légumes et pommes de terre - 23 €

Truite au bleu - 25 €

Pavé de sandre sauvage du Doubs, sauce au vin jaune - 32 €

Veau confit (tiède), caramel de soja, pousses d'épinards – 25 €

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

Pièce du boucher selon arrivage et sa sauce au Ploussard, frites maison – 28€

Demi pigeon fermier, tartine foie et coeur – 32 €

Assiette de fromages de notre région - 8 €

Tarte soufflée au chocolat – 10 €

Chou praliné – 10 €

Fraises fraîches, émulsion à la crème balsamique, sablé cannelle – 10 €

Panna Cotta vanille, compotée de rhubarbe, crumble – 10 €

Carpaccio de pêche, décoction rhubarbe, sorbet maison fromage

blanc/citron vert – 10 €

Compotée d'abricot, émulsion coco, glace pistache, amandes effilées – 10 €

Coupe 3 boules de glace et sa chantilly maison - 8 €

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

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