



CHEZ GERVAIS

FORMULE 3 PLATS : 47 €

Friture de truite apéritive à partager – 14 €

Entrée

Croustillant de pieds de cochons, crème raifort

Croûte aux champignons et vin jaune

Velouté de potirons des jardins de Chenecey et foie gras

Mousseline de Brochet, petits légumes, sauce crustacés

Foie gras au torchon, pruneaux confits au Trousseau, supplément 2 €

Ravioles de langoustines, petits légumes, huile de curry, supplément 7 €



Plat

Mousseline de brochet et ravioles de langoustines

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

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

Pavé de sandre sauvage, supplément 7 €

Tripes de bœuf, lard confit et saucisse de Morteau

Volaille fermière et son jus brun

Poêlée de chevreuil légèrement crémée, supplément 7 €



Dessert ou assiette de fromage

Tarte soufflée chocolat

Choux pralinés

Pavlova pomme, mousse de marrons

Crème et croustillant chocolat, caramel onctueux, noisettes

Craquelin aux agrumes

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