



CHEZ GERVAIS

FORMULE 3 PLATS : 45 € / 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

Croûte aux champignons et vin jaune

Poireaux en vinaigrette et poisson du Doubs fumé

Mousseline de Brochet sauvage du Doubs, sauce crustacés

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

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



Plats

Mousseline de brochet aux écrevisses de la Saône

Truite meunière au vin jaune

Truite au bleu, sauce au vin jaune

Poisson sauvage de la Saône (selon pêche), supplément 5 €

Friture mixte de poissons sauvages du Doubs, sauce fromage blanc

Médailon de veau ou foie de veau selon le boucher

Suprême de volaille fermière aux champignons, vin jaune et spaetzle

Demi pigeon fermier rôti, cuisses confites, tartine foie et coeur, supplément 10 €



Desserts ou assiette de fromage

Tarte soufflée chocolat

Chou praliné

Crème et croustillant chocolat, caramel onctueux, noisette, glace vanille de madagascar

Tarte à la mandarine meringuée, sablé diamant, sorbet mandarine

Mousse de marrons, poire fraîche, crumble

Vacherin vanille cassis, vanille framboise ou vanille fraise

*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 €

Poireaux en vinaigrette et poisson du Doubs fumé – 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 €

Mousseline de brochet aux écrevisses de la Saône – 25 €

Truite meunière au vin jaune – 25 €

Truite au bleu, sauce au vin jaune – 25 €

Friture de poisson sauvage du Doubs (selon pêche), sauce fromage blanc - 23 €

Poisson sauvage du Doubs (selon pêche) - 30 €

Médailillon de veau ou foie de veau selon le boucher – 25 €

Suprême de volaille fermière aux champignons, vin jaune et spaetzle – 24 €

Demi pigeon fermier rôti, cuisses confites, tartine foie et coeur– 33 €

Assiette de fromages de notre région - 8 €

Tarte soufflée au chocolat – 10 €

Chou praliné – 10 €

Crème et croustillant chocolat, caramel onctueux, noisette, glace vanille – 10 €

Tarte à la mandarine meringuée , sablé diamant, sorbet mandarine – 10 €

Mousse de marrons, poire fraîche, crumble – 10 €

Vacherin vanille cassis, vanille framboise ou vanille fraise - 9 €

***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*