



# CHEZ GERVAIS

**FORMULE 3 PLATS : 42 € / 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*

*Pâté en croûte de gibier, 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 3 €*

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



## ***Plats***

*Friture de poisson sauvage du Doubs selon pêche, sauce fromage blanc*

*Friture d'ablettes sauvages du Doubs, supplément 3 €*

*Truite au bleu, supplément 3 €*

*Poisson sauvage du Doubs (selon pêche), sauce au vin jaune, supplément 5 €*

*Pavé de brochet sauvage du Doubs, au vin jaune, désarêter, supplément 2 €*

*Médailon de veau gratiné et persillade*

*Suprême de volaille aux champignons et vin jaune, pâtes poêlées*

*Lièvre à la Royal, sauce civet, supplément 10 €*



## ***Desserts ou assiette de fromage***

*Tarte soufflée chocolat*

*Chou praliné*

*Panna Cotta vanille, compotée de prunes, sablé amandes*

*Tarte citron, sablé diamant, meringue italienne*

*Mousse de marrons, poire fraîche, crumble*

*Vacherin vanille cassis ou vanille framboise*

*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 €*

*Pâté en croûte de gibier, crème de raifort – 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 €*

---

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

*Friture d'ablettes sauvages du Doubs - 25 €*

*Truite au bleu - 25 €*

*Pavé de brochet sauvage du Doubs, au vin jaune, désarêter – 27 €*

*Poisson sauvage du Doubs (selon pêche), sauce au vin jaune - 30 €*

*Médailon de veau gratiné et persillade – 23 €*

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

*Lièvre à la Royal, sauce civet – 32 €*

---

*Assiette de fromages de notre région - 8 €*

*Tarte soufflée au chocolat – 10 €*

*Chou praliné – 10 €*

*Panna Cotta vanille, compotée de prunes, sablé amandes – 10 €*

*Tarte citron, sablé diamant, meringue italienne – 10 €*

*Mousse de marrons, poire fraîche, crumble – 10 €*

*Vacherin vanille cassis ou vanille framboise - 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*