



CHEZ GERVAIS

Formule : 3 Plats 35 €

Friture apéritif à partager – 14 €

Entrées

Asperges, vinaigrette à la tomate séchée, copeaux de jambon cru

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

Ravioles de langoustines au vin jaune, huile de curry

supplément au menu 8 €



Plats

Friture de poissons sauvages du Doubs selon pêche, fromage blanc

Truite meunière, sauce vin jaune

Truite au bleu, supplément au menu 3€

Pavé de brochet sauvage du Doubs, sauce au vin jaune

supplément au menu 10 €

*Selle d'agneau et son jus brun, pousse d'épinards, poivrons confits, olives
de kalamata et ail des ours*

Suprême de volaille aux champignon et vin jaune, pâtes poêlées

Demi pigeon fermier, tartine foie et coeur, supplément au menu 15€



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

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 €

Asperges, vinaigrette à la tomate séchée, copeaux de jambon cru - 19 €

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

Foie gras au torchon, pruneaux confits au Trousseau – 20 €

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

Ravioles de langoustines au vin jaune, huile de curry – 28 €

*Friture de poissons sauvages du Doubs, sauce fromage blanc, légumes
pommes de terre - 23 €*

Friture d'Ablettes sauvages du Doubs et sa sauce fromage blanc - 25 €

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

Truite au bleu - 25 €

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

*Selle d'agneau et son jus brun, pousse d'épinards, poivrons confits, olives
de kalamata et ail des ours – 25 €*

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

Pièce du boucher selon arrivage (bavette ou onglet) 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 €

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

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

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE

Liste des allergènes sur demande

Prix TTC service compris