



CHEZ GERVAIS

FORMULE 3 PLATS : 47 €

Friture mixte apéritive à partager – 14 €

Entrée

Terrine comtoise, choux et crème raifort

Croûte aux champignons et vin jaune

Rafraichi de coco de Paimpol

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 7 €



Plat

Mousseline de brochet et ravioles de langoustines

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

Friture mixte sauvages du Doubs, sauce fromage blanc

Pavé de poisson sauvage du Doubs (selon pêche), désarêté, supplément 5 €

Veau et aubergines confits, vinaigrette à la cacahuète

Volaille fermière et son jus brun

Demi pigeon fermier rôti, cuisses confites, tartine foie et cœur, supplément 5 €



Dessert ou assiette de fromage

Tarte soufflée chocolat

Choux pralinés

Crème et croustillant chocolat, caramel onctueux, noisettes

Cheesecake, compotée de prune et glace fromage blanc

Rafraichi de pêche, perle de Sago

Vacherin vanille cassis ou vanille framboise ou vanille fraise