



LA LICORNE BLEUE

La carte de printemps

<u>Entrées</u>	€
Velouté d'asperges <i>Velouté d'asperges vertes, émulsion de basilic, croûtons maison</i>	8,00
Feuilleté fromage frais et herbes de printemps <i>Chausson de pâte feuilletée maison garni de fromage frais de brebis aux herbes du marché</i>	8,00
La salade du Périgord Noir <i>Salade verte, magret de canard fumé, Rocamadour ou fromage de chèvre selon arrivage, Croustillant sarrasin</i>	9,00
Dôme à la truite et au saumon fumé <i>Entrée froide, dés de truite en flan à l'aneth, enrobés de feuilles de saumon fumé</i>	9,00
<u>Plats</u>	
Les cannellonis aux légumes <i>Gratinés au parmesan, farcis d'une sauce maison à la brousse de brebis et aux légumes du marché Vin conseillé : Domaine de Rousset rosé – IGP Alpes de Haute Provence-2021 -23,00 € la bouteille</i>	17,00
Poulet Vallée d'Auge <i>Filets de poulet mijotés en sauce maison au cidre, aux pommes et au Calvados, Accompagnés de spätzle maison Vin conseillé : Pinot Gris F. Mochel – AOP Alsace-2017 – 37,00 € la bouteille ou Mâcon Milly-Lamartine – AOP Mâcon Milly-Lamartine-2018 – 32,00 € la bouteille</i>	18,00
Filet mignon et sa croûte d'herbes du marché <i>Filet mignon de porc poêlé recouvert d'une croûte d'herbes, macédoine de légumes et frites de polenta Vin conseillé : Château Courac – AOP Côtes du Rhône Villages Laudun -2018 – 26,00 € la bouteille</i>	19,00
Pièce de bœuf du boucher <i>Grillée, accompagnée de frites fraîches maison ou de légumes du jour Sauce au choix : beurre Maître d'Hôtel ou sauce de la semaine Vin conseillé : Château Barreyres – AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois-2018 – 30,00 € la bouteille</i>	19,00
Assiette supplémentaire d'accompagnement	2,00

Spécialités

€

Le pâté lorrain du roi Stanislas 17,00

Accompagné de sa salade verte

Vin conseillé : Pinot Noir Domaine Lelièvre – AOC Côtes-de-Toul-2018 – 29,00 € la bouteille

Les escargots Gros Gris de Hirschland et leur beurre d'escargot maison

La douzaine

17,00

La demi-douzaine

8,50

Vin conseillé : Chablis Les Marquettes – Chablis-2020 – 30,00 € la bouteille

La truite du Donon aux amandes (du vendredi soir au dimanche soir) 18,00

Filets de truite poêlés au beurre, amandes effilées grillées, pommes vapeur

Vin conseillé : Riesling Frédéric Mochel – AOC Alsace-2017 – 32,00 € la bouteille

Fromages

Assiette de fromages 6,00

Quatre variétés du moment

Desserts

Le Bounty façon Licorne 🌀... 7,00

Finger de biscuit chocolat, mousse à la noix de coco nappée de chocolat au lait, crumble coco et cacao

Omelette Norvégienne 7,00

Glace café ou rhum-raisins, dôme de meringue maison, flambée au rhum sur demande

Dôme du Printemps 🌀 8,00

Mousse fraise et insert rhubarbe sur biscuit succès, glaçage au chocolat rubis

Macaron de la Belle Saison 8,00

Macaron vanille fait maison, framboises fraîches et ganache fève Tonka

🌀 *Desserts à commander en début de repas...Merci d'avance !...*

*Et pour les petites Licornes
Jusqu'à 12 ans...*

Nuggets de poulet maison (Filets de poulet fermier panés et poêlés maison) 10,00

ou

Jambon braisé artisanal

Frites ou accompagnement du jour

Et glace (2 boules)