



LA LICORNE BLEUE

La carte de printemps

<u>Entrées</u>	€
Velouté de carottes au curcuma et aux noisettes <i>Velouté de carottes épicé au curcuma, éclats de noisettes torréfiées, crème de chèvre frais, croûtons</i>	10,00
Finger de crème brûlée au parmesan <i>Crème brûlée froide sur son sablé à la tomme de brebis, accompagnée d'un coulis de poivron</i>	10,00
Pâté en croûte maison à l'estragon <i>Au poulet et porc mariné, gelée au madère, accompagné d'une salade de saison</i>	10,50
Cassolette d'escargots de Hirschland <i>Escargots à la crème d'ail et d'échalotes, recouverts d'une pâte feuilletée maison</i>	10,50
 <u>Plats</u>	
Bricks aux légumes de saison <i>Feuilles de brick farcies d'une julienne de carottes et de courgettes, de fromage frais de brebis Accompagnées d'une petite salade printanière Vin conseillé : Menetou Salon blanc Jean Gadoin – AOP Menetou Salon-2020 - 28,00 € la bouteille</i>	21,00
Tajine du Printemps <i>Tajine de poulet au ras-el-hanout, à la coriandre et au cumin, accompagné de légumes et de céréales Vin conseillé : Château Pomeys Cru Bourgeois – AOP Moulis en Médoc-2020 – 32,00 € la bouteille</i>	22,00
Filet mignon de porc poêlé <i>Médallions de filet mignon de porc poêlé, panés au sésame, sauce à l'oseille et pâtes fraîches maison Vin conseillé : Domaine Romain Duvernay – AOP Beaumes de Venise-2021 – 26,00 € la bouteille ou La Peyrière blanc Cuvée Prestige – AOP Entre-Deux-Mers-2019 - 28,00 € la bouteille</i>	22,00
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 Brondeau du Tertre – AOC Bordeaux Supérieur-2019 – 28,00 € la bouteille</i>	23,00
Assiette supplémentaire d'accompagnement <i>Les purées maison de Chef Sophie aux carottes ou au céleri</i>	3,00
	3,00

Spécialités

€

Le pâté lorrain du roi Stanislas

18,50

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

18,50

La douzaine

La demi-douzaine

9,50

Vin conseillé : Chablis Icauna – AOP Chablis-2020 – 30,00 € la bouteille

La truite du Donon aux amandes *(du vendredi soir au dimanche soir)*

20,00

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

Vin conseillé : Riesling Frédéric Mochel – AOC Alsace – 33,00 € la bouteille

Fromages

Assiette de fromages

8,00

Quatre variétés du moment

Desserts

Le Persan

8,00

Macaron maison aux fruits rouges, ganache légère à la pistache

Le Vivaldi

8,00

Biscuit génoise, dôme de mousse vanille, insert fraise, glaçage au chocolat blanc

La fleur des tropiques

8,50

Pavlova sur base de meringue, coco, passion, mangue et crème chantilly

Le Rio-Bruxelles

8,50

Finger de mousse café, insert de sponge cake, croustillant spéculoos, glaçage chocolat blanc et café

*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)