



LA LICORNE BLEUE

La carte d'hiver

<u>Entrées</u>	€
Velouté Saint-Germain <i>Crème de pois cassés, chips de jambon fumé, croûtons de sarrasin</i>	10,00
Chausson fourré feuilleté maison <i>A la courge musquée de Provence, aux oignons confits et au Taleggio</i>	10,00
Aumonière de la Sarre Rouge <i>Truite du Donon pochée, œuf dur, cresson, accompagnés de mâche et de citron</i>	10,50
Œuf gourmand des sous-bois <i>Sauce crémée aux champignons et au foie gras, mouillettes de pain grillé</i>	10,50
 <u>Plats</u>	
Risotto aux champignons et à la truffe <i>Champignons bruns de saison, carpaccio de truffe d'été</i> <i>Vin conseillé : Chardonnay Pennautier blanc – IGP Pays d'Oc-2017 - 34,00 € la bouteille</i> <i>ou Sepia Marrenon rouge – AOP Luberon-2020 - 26,00 € la bouteille</i>	23,00
Echine de porc confite aux légumes d'hiver <i>Effiloché de porc confit au four, carottes, navets et butternut, semoule de couscous légèrement épicée</i> <i>Vin conseillé : Orca Marrenon – AOP Ventoux-2021 – 35,00 € la bouteille</i>	24,00
Achoa de veau <i>Emincé de veau mijoté à la basquaise, poivrons, oignons, piment d'Espelette, spätzles maison</i> <i>Vin conseillé : La Part des Biches – AOP Cahors-2019– 24,00 € la bouteille</i>	24,00
Pièce de bœuf du boucher <i>Grillée, accompagnée de frites fraîches maison ou de légumes du jour</i> <i>Sauce au choix : beurre Maître d'Hôtel ou sauce de la semaine</i> <i>Vin conseillé : La Chartreuse du Château Prieuré Marquet – AOC Bordeaux Supérieur-2019 – 27,00 € la bouteille</i>	25,00
Assiette supplémentaire d'accompagnement	3,00
Les purées maison de Chef Sophie aux carottes ou au céleri	3,00

<u>Spécialités</u>	€
Cassolette d'escargots de Hirschland (entrée) <i>Escargots à la crème d'ail et d'échalotes, recouverts d'une pâte feuilletée maison</i> <i>Vin conseillé : Les Petites Plantes – AOC Menetou Salon-2020 – 29,00€ la bouteille</i>	10,50
Le pâté lorrain du roi Stanislas <i>Accompagné de sa salade verte</i> <i>Vin conseillé : Pinot Noir Domaine Lelièvre – AOC Côtes-de-Toul-2021 – 29,00 € la bouteille</i>	18,50
Les escargots Gros Gris de Hirschland et leur beurre d'escargot maison <i>La douzaine</i> <i>La demi-douzaine</i> <i>Vin conseillé : Chablis Icauna – AOP Chablis-2020 – 30,00 € la bouteille</i>	18,50 9,50
La truite du Donon aux amandes (du vendredi soir au dimanche soir) <i>Filets de truite poêlés au beurre, amandes effilées grillées, pommes Duchesse</i> <i>Vin conseillé : Riesling Frédéric Mochel – AOC Alsace – 33,00 € la bouteille</i>	22,00
<u>Fromages</u> - Assiette de quatre variétés du moment	8,00

Desserts

Le Bounty façon Licorne 🌀 <i>Biscuit Sacher, mousse coco, glaçage chocolat au lait</i>	8,00
Le Castillan <i>Macaron maison au chocolat, ganache à l'orange, suprêmes d'orange</i>	8,00
Le Dôme de Grenoble 🌀 <i>Mousse noix et insert café sur biscuit sablé, glaçage chocolat blanc, granulés de café</i>	8,50
Le Tropical 🌀 <i>Finger de mousse d'amandes, insert purée d'amandes sucrée, gelée d'hibiscus, biscuit sablé</i>	8,50

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

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

Nuggets de poulet maison (<i>Filets de poulet fermier panés et poêlés maison</i>) <i>ou</i> Jambon braisé artisanal <i>Frites ou accompagnement du jour</i>	10,00
Et glace (2 boules)	