LA LICORNE BLEUE

La carte d'hiver

Entrées	€
Velouté Saint-Germain	10,00
Crème de pois cassés, chips de jambon fumé, croûtons de sarrasin	
Chausson fourré feuilleté maison	10,00
A la courge musquée de Provence, aux oignons confits et au Taleggio	
Aumonière de la Sarre Rouge	10,50
Truite du Donon pochée de la salmoniculture Messang, œuf dur, cresson, accompagnés de mâche et de citron	
Œuf gourmand des sous-bois	10,50
Sauce crémée aux champignons de la ferme Thierry Schmitt et au foie gras, mouillettes de pain grillé	

Plats

Toutes nos viandes proviennent de la boucherie Le Palais Gourmand à Sarrebourg, et nos légumes frais de saison du Champ du Ver Luisant à Haut-Clocher et du Grand Jardin à Lostroff

Risotto aux champignons et à la truffe	23,00
Champignons bruns de saison de la ferme Thierry Schmitt, carpaccio de truffe d'été	
Vin conseillé : Chardonnay Pennautier blanc – IGP Pays d'Oc-2017 - 34,00 € la bouteille	
ou Sepia Marrenon rouge – AOP Luberon-2020 - 26,00 € la bouteille	
Echine de porc confite aux légumes d'hiver	24,00
Effiloché de porc confit au four, carottes, navets et butternut, semoule de couscous légèrement épicée	
Vin conseillé : Orca Marrenon – AOP Ventoux-2021 – 35,00 € la bouteille	
Achoa de veau	24,00
Emincé de veau mijoté à la basquaise, poivrons, oignons, piment d'Espelette, spätzles maison	
Vin conseillé : La Part des Biches – AOP Cahors-2019– 24,00 € la bouteille	
Pièce de bœuf du boucher	25,00
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 : La Chartreuse du Château Prieuré Marquet – AOC Bordeaux Supérieur-2019 – 27,00 € la bouteille	

Assiette supplémentaire d'accompagnement	3,00
Les purées maison de Chef Sophie aux carottes ou au céleri	3,00

Spécialités — €

Cassolette d'escargots de Hirschland (entrée) — 10,50

Escargots à la crème d'ail et d'échalotes, recouverts d'une pâte feuilletée maison

Vin conseillé : Les Petites Plantes – AOC Menetou Salon-2020 – 29,00€ la bouteille

Le pâté lorrain du roi Stanislas — 18,50

Porc du Palais Gourmand à Sarrebourg, mariné au Pinot blanc, feuilleté maison, salade verte

Vin conseillé : Pinot Noir Domaine Lelièvre – AOC Côtes-de-Toul-2021 – 29,00 € la bouteille

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

La douzaine — 18,50

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)* — 22,00

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

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

Fromages - Assiette de quatre variétés du moment — 8,00

Desserts

Le Bounty façon Licorne — 8,00

Biscuit Sacher, mousse coco, glaçage chocolat au lait

Le Castillan — 8,00

Macaron maison au chocolat, ganache à l'orange, suprêmes d'orange

Le Dôme de Grenoble — 8,50

Mousse noix et insert café sur biscuit sablé, glaçage chocolat blanc, granulés de café

Le Tropical — 8,50

Finger de mousse d'amandes, insert purée d'amandes sucrée, gelée d'hibiscus, biscuit sablé

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)