



LA LICORNE BLEUE

La carte de printemps

<u>Entrées</u>	€
Velouté Argenteuil <i>Crème d'asperges vertes, tuile de jambon fumé -6</i>	10,00
Croustillant de chèvre <i>Cuit au four, croustillant de brick, brunoise de tomates, vinaigrette au miel de tilleul de M. Bertschy 4-10-11</i>	10,00
Aumônière de la Sarre Rouge <i>Truite du Donon pochée de chez Messang, œuf dur, cresson, accompagnés de mâche et de citron 8-9-11</i>	10,50
Coussin croustillant de veau <i>Veau haché cuit dans une brunoise de carottes, aromatisé à l'Armagnac, enrobé dans une feuille de filo 2-4</i>	10,50
<u>Plats</u>	
<i>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</i>	
Gratin de légumes au reblochon et aux noisettes <i>Pommes de terre, champignons bruns de la ferme Thierry Schmitt, épinards frais longuement cuits au four 5-6</i> <i>Vin conseillé : Chardonnay Pennautier blanc – IGP Pays d'Oc-2017 - 34,00 € la bouteille</i> <i>ou Pinot noir F. Moche – AOC Alsace - 35,00 € la bouteille</i>	23,00
Epaule d'agneau boulangère <i>Epaule d'agneau en cubes lentement confite sur un lit de pommes de terre à la crème et à la tomate 6</i> <i>Vin conseillé : Château La Sauvageonne – AOP Terrasses du Larzac-2020 – 31,00 € la bouteille</i>	24,00
Achoa de veau <i>Emincé de veau mijoté à la basquaise, poivrons, oignons, piment d'Espelette, spätzles maison 4</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 6</i> <i>Sauce au choix : beurre Maître d'Hôtel ou sauce de la semaine</i> <i>Vin conseillé : L'Orangerie de Rahoul – AOC Graves-2018 – 32,00 € la bouteille</i>	25,00
Assiette supplémentaire d'accompagnement	3,00
Les purées maison de Chef Sophie aux carottes ou au céleri	3,00

Spécialités

€

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

*Escargots à la crème d'ail et d'échalotes, recouverts d'une pâte feuilletée maison 4-6-8
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 4-6-8
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 6

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 chez Messang, poêlés au beurre, amandes effilées grillées, pommes Duchesse 5-6-9
Vin conseillé : Riesling Frédéric Mochel – AOC Alsace – 33,00 € la bouteille*

Fromages - Assiette de quatre variétés du moment 6 8,00

Desserts

Le jardin de printemps 🌀 8,00

Sur une base sablée, mousse de fraises, biscuit Joconde, mousse rhubarbe, gelée de fleurs de sureau 4-6-8

Le Magique 8,50

Macaron maison à la vanille, ganache au citron vert, fraises fraîches 5-6-8

Le sablé gourmand 🌀 8,50

Mousse vanille et insert caramel sur biscuit sablé, glaçage chocolat blond 4-6-8

Le Diamant 🌀 8,50

Mousse ananas, insert crémeux mangue, biscuit madeleine, glaçage chocolat blanc et noix de coco 5-6-8

🌀 *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)

Avertissement : vous êtes susceptibles de rencontrer les allergènes suivants dans l'une ou l'autre de nos préparations :
1-Arachide 2-Céleri 3-Crustacés 4-Céréales contenant du gluten 5-Fruits à coque 6-Lait et produits laitiers 7-Lupin 8-Œuf
9-Poisson 10-Mollusques 11-Moutarde 12-Sésame 13-Soja 14-Sulfites

La présence de ces allergènes est signalée par leur numéro correspondant dans la description des plats de la carte ci-dessus...