



LA LICORNE BLEUE

La carte d'été

<u>Entrées</u>	€
Fraîcheur de la Réunion <i>Salade de tomates, mangue et combawa, mozzarella de bufflone -6</i>	10,00
Marché de Provence <i>Corolle de jambon fumé artisanal, melon sauce pastis, tomates cerises</i>	10,00
Pâté en croûte à la Caponata <i>Pâté en croûte maison à la viande et aux légumes méditerranéens 4-6-8</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 2-4-6</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>	
Raviolis aux légumes d'été <i>Raviolis maison farcis aux légumes d'été, selon le marché du chef 4-6</i> <i>Vin conseillé : Domaine de Rousset rosé – IGP Alpes de Haute Provence-2022 - 24,00 € la bouteille</i>	24,00
Confit estival de poulet <i>Effiloché de poulet confit au four, légumes d'été, trio de riz, sauce poivron et piments végétaux 2</i> <i>Vin conseillé : Altura P. Sichel – IGP Pays de Cucugnan-2022 – 25,00 € la bouteille</i>	25,00
Veau Pondichéry <i>Emincé de veau mijoté aux épices douces, spätzles maison 2-4-6-8</i> <i>Vin conseillé : Gewurztraminer F. Mochel – AOC Alsace-2017 - 42,00 € la bouteille</i> <i>ou Mâcon Milly-Lamartine – AOP Mâcon Milly-Lamartine-2022 - 33,00 € la bouteille</i>	25,00
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 : Les Chevaux de Patache d'Aux – AOC Médoc-2019 – 29,00 € la bouteille</i>	26,00
Assiette supplémentaire d'accompagnement <i>Les purées maison de Chef Sophie aux carottes ou au céleri</i>	3,00 3,00

Spécialités

€

Cassiolette 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

19,50

La demi-douzaine

10,00

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

La truite du Donon aux amandes (du vendredi soir au dimanche soir) 23,00

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

L'abeille provençale 🌀 8,00

Mousse au miel, abricots frais poêlés au miel, biscuits amaretti 5-6-8

Le nouveau monde 🌀 8,00

Ananas rôti, brioche perdue, glace coco 4-6-8

Le Bourbon 8,50

Macaron maison à la vanille, ganache vanille, insert à la gelée de cassis 5-6-8

Le Shiraz cœur rubis 🌀 8,50

Mousse pistache et insert framboise sur une base de biscuit, glaçage chocolat blanc 4-5-6-8

🌀 *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)

Avvertissement : 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...