



# LA LICORNE BLEUE

## La carte d'automne

<u>Entrées</u>	€
Secrets d'Automne <i>Velouté de courges du moment, granola de graines de courges, tournesol, lin et sésame 6-12</i>	10,00
Les petits Parisiens <i>Petits gnocchis de pâte à choux pochée, béchamel au piment d'Espelette 4-6-8</i>	10,00
La Kochersberg <i>Tartelette façon Flammekueche, pâte brisée, fondue d'oignons, lardons grillés, crème de lard 4-6-8</i>	10,50
Pâté en croûte périgourdin <i>Pâté en croûte maison aux champignons et au foie gras 4-6-8</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 du Solstice <i>Raviolis maison farcis aux légumes d'automne ou au fromage, selon le marché du chef 4-6</i> <i>Vin conseillé : Château Rousset – AOP Pierrevert-2021 - 27,00 € la bouteille</i>	24,00
Filet mignon de porc à la diable <i>Filet mignon de porc poêlé, sauce épicée, mousseline de céleri 2-6</i> <i>Vin conseillé : L'Orangerie de Rahoul – AOC Graves-2018 - 32,00 € la bouteille</i> <i>ou Pinot Gris F. Mochel – AOP Alsace-2020 - 37,00 € la bouteille</i>	25,00
Veau aux olives <i>Veau sauté aux olives, polenta crémeuse et olives hachées, sablé au parmesan et au romarin 6</i> <i>Vin conseillé : Clos Ornasca – AOP Ajaccio-2019 - 29,00 € 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 : Château Barreyres – AOC Médoc Cru Bourgeois-2021 – 37,00 € la bouteille</i>	26,00
Assiette supplémentaire d'accompagnement	3,00
La purée maison de Chef Sophie 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 19,50

La demi-douzaine 10,00

*Vin conseillé : Chablis Grande Cuvée – AOP Chablis-2022 – 32,00 € 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

La Mordorée 8,00

*Poire pochée aux épices, flan crémeux aux amandes, brisures de pâte sablée, sirop aux épices 4-5-6*

La Brabançonne 8,00

*Pomme confite au four, caramel quatre épices, biscuit spéculoos, chantilly mascarpone 4-6*

Le Grenoblois 🌀 8,50

*Finger de mousse vanille, biscuit succès aux noix, insert praliné de noix, glaçage chocolat au lait 5-6-8*

Le Royal chocolat 🌀 8,50

*Dôme de mousse chocolat, biscuit Sachertorte chocolat, croustillant à la noisette 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-Ceuf  
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...