



LA LICORNE BLEUE

La carte d'hiver

<u>Entrées</u>	€
L'Ardéchois <i>Velouté de châtaignes, cubes de céleri confit, croûtons maison 2-4-6</i>	10,00
Le jardin d'hiver <i>Aumônière de confit de poireaux au Bleu de Laqueuille 4-6</i>	10,00
L'œuf gourmand des sous-bois <i>Œuf mollet, sauce champignons crémée au foie gras, petits toasts 4-6-8</i>	10,50
La tête farcie <i>Brioche à tête farcie au jambon et au fromage 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>	
Gratin d'hiver <i>Coquillettes gratinées à la courge et aux oignons confits, huile de truffe et sauce parmesan 4-6-8</i> <i>Vin conseillé : Viognier Les Bambins Château Rousset – IGP Alpes de Haute Provence - 35,00 € la bouteille</i>	24,00
Etouffé de cochon <i>Sauté de porc cuit à l'étouffé en terrine avec des épices d'hiver, lit de pommes de terre 2-6</i> <i>Vin conseillé : Les Hauts d'Arcantals (blanc) – AOP Lirac-2020 - 28,00 € la bouteille</i> <i>ou Cairanne A. Farjon (rouge) – AOP Cairanne-2023 - 27,00 € la bouteille</i>	25,00
Parmentier de confit de canard <i>Accompagné d'une tuile de Pecorino et de carottes confites au cumin 6</i> <i>Vin conseillé : La Part des Biches – AOP Cahors-2021 - 24,00 € 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 – AOP Médoc -2020 – 29,00 € la bouteille</i>	26,00
Assiette supplémentaire d'accompagnement	3,00
La purée maison de Chef Sophie au céleri 2-6	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 – 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

Le Nancy 🌀 8,00

Mousse d'ananas, biscuit Joconde, insert bergamotte, glaçage au chocolat blanc 4-5-6-8

L'Eclatant 🌀 8,00

Bavaroise au pop-corn, biscuit Madeleine, insert Yuzu, décor Chantilly maison et grains de citron caviar 4-6-8

La Forêt Noire 🌀 8,50

Dôme de mousse chocolat sur biscuit Sacher, cerises Amarena, Chantilly maison 6-8

Le Mont Cassis 8,50

Base meringue, Chantilly maison, insert cassis, vermicelles de marron 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...