



# LA LICORNE BLEUE

## La carte d'hiver

<u>Entrées</u>	€
Le velouté Castagna <i>Velouté de châtaignes à l'huile de truffe et ses croûtons au beurre 6</i>	10,00
Le chèvre en son nid <i>Chèvre chaud dans une pâte à brick, miel de châtaignes, salade et noix, grains de fruits de la passion 4-5-6</i>	10,00
Les chaussons du patineur <i>Pirojkis farcis au poulet, aux carottes et au chou confit, poudre de curry 4-6-8</i>	10,50
Les ravioles du solstice <i>Ravioles au poulet et aux carottes, sauce crème fond de volaille et cumin 2-4-6-8</i>	10,50
 <u>Plats</u>	
<i>Toutes nos viandes proviennent des boucheries Le Palais Gourmand et Watzky à Sarrebourg, et nos légumes frais de saison du Champ du Ver Luisant à Haut-Clocher et du Grand Jardin à Lostroff</i>	
Risotto du Chef <i>Risotto maison aux champignons bruns de saison 2-6</i> <i>Vin conseillé : Pinot Gris Frédéric Mochel – AOP Alsace-2022 - 37,00 € la bouteille</i>	25,00
Poulet au miel et à la bergamote <i>Filet de poulet, miel de la maison Bertschy, confit de courge et d'oignons et son crumble de parmesan 4-6</i> <i>Vin conseillé : Muscat Petit Grain Clos Ornasca (blanc) – IGP Ile de Beauté - 34,00 € la bouteille</i> <i>ou Clos Ornasca (rouge) – AOP Ajaccio-2021 - 30,00 € la bouteille</i>	26,00
Filet mignon aux petites herbes <i>Filet mignon de porc poêlé, petites herbes aromatiques, crumble de parmesan, pommes Dauphine maison 4-6-8-11</i> <i>Vin conseillé : Bourgogne Chitry Olivier Morin – AOP Bourgogne-2020 - 35,00 € la bouteille</i>	26,00
Pièce de bœuf du boucher <i>Grillée, accompagnée de frites fraîches maison ou de légumes du jour 2-6</i> <i>Sauce au choix : beurre Maître d'Hôtel ou sauce de la semaine</i> <i>Vin conseillé : Château Lestage – AOP Montagne-Saint-Emilion -2022 – 33,00 € la bouteille</i>	27,00
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) 24,00

*Filets de truite de chez Messang, poêlés au beurre, amandes effilées grillées, pommes Duchesse 5-6-8-9*

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

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

## Desserts

Le Ballotin d'agrumes  8,00

*Mousse d'agrumes sur une base génoise, glaçage chocolat au lait 4-6-8*

Le Double Royal  8,00

*Mousse chocolat au lait, mousse au chocolat noir et croustillant noisettes sur biscuit Sacher 4-5-6-8*

La Promenade en sous-bois  8,50

*Châtaigne et champignons en trompe-l'œil, mousses châtaigne et noisette, feuilles en chocolat, pâte d'amande 5-6-8*

La Fée Verte 8,50

*Soufflé glacé à l'absinthe, biscuit aux graines d'anis, larme d'absinthe 55° 4-6-8*

 *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...*