



LA LICORNE BLEUE

La carte d'automne

<u>Entrées</u>	€
Le Velouté du Solstice <i>Velouté de courges, crème au piment d'Espelette, tuile croustillante de parmesan 6</i>	10,00
La Parmigiana de butternut <i>Butternut et oignons rôtis, coulis de tomates maison, taleggio, gratin au parmesan 6-2</i>	10,00
Le Feuilleté des frimas <i>Pâte feuilletée maison et sa farce au poulet, porc, cumin et crème 4-6</i>	10,50
Le Coussin automnal <i>Potimarron et oignons confits, crumble de chèvre, quenelle de chèvre frais au paprika 4-6</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>	
Cannellonis aux champignons et au bleu <i>Coupés en rouleaux, farcis aux champignons, aux noix et au Bleu de Laqueuille, gratinés au taleggio 4-5-6-8</i> <i>Vin conseillé : Héritiers de Saint-Abel (blanc) – AOP Hautes Côtes de Beaune 2023 - 39,00 € la bouteille</i>	25,00
Escalopines au vermouth et à l'oseille <i>Escalopines de veau poêlées déglacées au vermouth, sauce à l'oseille, spätzles maison 4-6-8</i> <i>Vin conseillé : Château Rousset (blanc) – AOP Pierrevet-2024 - 25,00 € la bouteille</i>	26,00
Confit de porc à l'ananas <i>Echine de porc confite au four, ananas, sauce crémée au gingembre, mousseline de céleri 2-6</i> <i>Vin conseillé : Gewurztraminer F. Mochel (blanc) – AOP Alsace-2024 - 42,00 € la bouteille</i> <i>ou Château Rousset (rouge) – AOP Pierrevet-2021 - 27,00 € 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 : Vieux Château Perey – AOP Saint-Emilion Grand Cru-2022 – 32,00 € la bouteille</i>	27,00
Assiette supplémentaire d'accompagnement	3,00
Les légumes de saison de Chef Sophie 2-6	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 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

La Noix prodigieuse  8,00

Noix en trompe-l'œil, mousse chocolat sur financier aux noix, insert praliné de noix, glaçage chocolat 4-5-6-8

Le Prince d'Orange 8,00

Macaron maison, ganache au shrub, dés d'oranges fraîches 5-6-8

Le Chocomint  8,50

Mousse menthe sur biscuit Sacher au chocolat, décor chocolat, larme de liqueur de menthe du [Castor](#) 4-6-8

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...