

Pour des Fêtes Gourmandes

MENUS A EMPORTER

Menu : 1

3 Amuse -bouche

Saucisson Lyonnais pistaché et trompettes en croûte feuilletée
Ballotin de pintade farcie sauce aux pommes et châtaignes
Garniture de légumes d'automne
Jubilé de fruits Vosgiens et son pain perdu de brioche

Prix 21,50 €

Menu : 2

3 Amuse-bouche

Millefeuille de Foie gras au jambon de canard et chutney
Civet gourmand de la mer au champagne et petits légumes
Tournedos de chapon farci aux cèpes à la périgourdine
Garniture du moment
Pavlova aux fruits rouges

Prix 27,00 €

Menu : 3

3 Amuse-bouche

Marbré de saint jacques et homard au parfum d'herbes
Crème de lentilles vertes au boudin blanc et foie gras poêlé
La venaison des chasses de nos forêts, jus corsé au vinaigre de framboise
potiron confit « caramélisé et croustillant de polenta aux truffes
Demi ananas aux fruits rouges

Prix 32,00 €

PENSEZ A COMMANDER D'AVANCE

Amuse bouche

Assortiment 5 pièces

Feuilletés à chauffer

10 pièces

La verrine (panacotta chx fleur, poiré st jacques, tartare écrevisses asperges etc)

Mini pâté croûte en gelée la tranche

4,80 €

6,80 €

1,20 €

0,60 €

A la Carte

Prix par personne

Le foie gras traditionnel de canard et son voile de Sauternes

8,90 €

Millefeuille de foie gras au jambon de canard

9,00 €

Marbré de homard et st jacques vinaigrette d'agrumes

10,60 €

Demî-langouste à la parisienne et garnitures

17,80 €

Escargot de Bourgogne beurre des Charentes la dz

7,80 €

Tourte St jacques ou tourte ris veau

le kg

30,00 €

Pomme de ris de veau et écrevisses coulis crémé

9,20 €

Saucisson Lyonnais pistaché et trompettes en croûte feuilleté

7,80 €

Filet de sandre poêlée sauce vierge flan de courgette

8,50 €

Fricassée de st jacques aux petits légumes

12,20 €

Civet gourmand de la mer au champagne et petits légumes

7,80 €

Pavé de turbot rôti en nage de crustacés, risotto façon paella

16,20 €

Dorade royale raidée, compotée fenouil et champignons

9,00 €

Quasi de veau basse température sauce morilles

8,80 €

La venaison des chasses, jus corsé au vinaigre de framboise

9,20 €

Filet mignon en croûte aux perles de Lorraine

8,20 €

Ballotin de pintade farcie sauce aux pommes et châtaignes

7,80 €

Tournedos de chapon farci aux cèpes à la périgourdine

8,40 €

Les petites folies de desserts gourmandes

4,30 €

Jubilé de fruits vosgiens et son pain perdu de brioche

4,00 €

Pavlova aux fruits rouges

4,80 €

Demi ananas aux fruits rouges

5,80 €

NOUS ACCEPTONS LES TITRES et CHEQUES RESTAURANT

Plat de service porcelaine ou terre : consigne + 4 € l'unité

Boutique - **MERELLE TRAITEUR** -

11, rue de la Voivre 88000 Epinal Tél. 0329342081

Restaurant **LA GRIGNO'T**

Mail : auplaisirgourmand88@orange.fr

Siret : 32416707100038 ne pas jeter sur la voie publique - imprimé par nos soins