



## Les Entrées Froides

### LES HORS D'OEUVRE A DOMINANTE POISSON – FRUITS DE MER (TTC)

*(Le dressage est réalisé en assiette individuelle ou sur plat)*

Salade Scandinave au Saumon Fumé et Sandre Effeillé	6.50 €/ pers
Cocktail d'Avocat et Crevettes aux trois poissons	6.50 €/ pers
Salade Danoise et Petits Rouleaux de Saumon Fumé	6.50 €/ pers
Cocktail de petits Crustacés aux éclats de mandarine,	7.00 €/ pers
Hâtelet de poissons fumés	
Salade Geisha au Crabe et Crevettes, Pétales de sandre vapeur	6.50 €/ pers
Frivolité de saumon fumé et mirilton de St Jacques en sushi	7.00 €/ pers
Cocktail de Crabe et Crevettes aux Segments d'agrumes	6.50 €/ pers
Demi-Langouste Cocktail de Corail, Mousseline au citron vert	22.00 €/ pers
Demi-Homard Cocktail de Corail, Sauce Andalouse	22.00 €/ pers

### ASSIETTE NORVEGIENNE AUX SAVEURS MARINES

Cocktail de petits crustacés, portefeuille d'églefin tarama et mirilton de Saint Jacques, hâtelet de poissons fumé chiffonnade, saumon mariné fumé, saumon grawlass à l'aneth, Verrine marine, brandade, mousseline citron vert	8.50 €/ pers
---	--------------

### LES HORS D'OEUVRE A DOMINANTE VIANDES FUMÉES

*(Le dressage est réalisé en coupe individuelle ou sur plat)*

Salade Auvergnate au Foie gras, croustillants de jambon cru, Cantal	6.90 €/ pers
Salade Périgourdine Magret de canard Foie gras	6.90 €/ pers
Salade Italienne aux Boules de Melon et Copeaux de Parme, Eclats de parmesan, tomate confite et figues	6.90 €/ pers

### ASSIETTE PERIGOURDINE AU FOIE GRAS ET MAGRET FUME

Foie Gras de Canard (60g) et Aiguillettes de Magret Fumé Maison, Méli-Mélo de Salades et asperges vertes	8.50 €/ pers
--	--------------

### ASSIETTE DE VIANDES FROIDES «ANGLAISE»

Boeuf, Noix de Jambon en Croûte, Volaille, Crudités saisonnières	8.50 €/ pers
--	--------------

### NOIX DE JAMBON FROIDE + SAUCE

Noix de jambon en croûte	4.00 €/pers
--------------------------	-------------

8, rue des Etats-Unis – 88000 EPINAL  
tél. : 03.29.82.22.38 Fax : 03.29.82.20.30  
E.mail : epinal@sarlitou.com