



Les Plats de Résistance

(TTC)

Rognons de Veau Sautés aux Champignons à la Bauge	9.00 €/ pers
Grenadin de Veau Farci aux Ris de Veau à la Milanaise	9.50 €/ pers
Coq au Vin à l'Alsacienne ou à la Bourguignonne	9.00 €/ pers
Rable de Lapin Farci aux Herbes et aux Raisins et sa Cuisse Rôtie	9.00 €/ pers
Cuisse de Canard Confite Farcie aux Girolles, Sauce Verjus	9.00 €/ pers
Canette de Barbarie Rôtie à l'Orange ou Forestière ou Aigre-Douce	9.50 €/ pers
Tournedos de Magret de Canard Gras sauté, Sauce aux Trois Poivres	9.50 €/ pers
Poularde au Vin Jaune, Sauce aux Morilles	12.50 €/ pers
Noix de Jambon Forestière Braisée au Riesling ou en Croûte «Pie»	8.50 €/ pers
Mignardises de Volaille aux Ris de Veau et Morilles	9.50 €/ pers
Jambonnette de Pintade Farcie aux Morilles à la Crème	9.00 €/ pers
Suprême de Pintade aux Ris de Veau et Ecrevisses	9.50 €/ pers
Poitrine de Pintade au Hachis de Girolles et Foie Gras	9.20 €/ pers
Minute de Pintade aux Saint-Jacques, Sauce Homardine	9.50 €/ pers
Aiguillette de Bœuf Braisée à la l'Ancienne, Garniture Bourgeoise	9.00 €/ pers
Filet de Bœuf au Foie Gras en Jalousie Wellington, Sauce Trompettes	12.50 €/ pers
Pavé de Filet de Bœuf Rossini en Chemise Feuilletée, Sauce Morilles	12.50 €/ pers
Noisettes d'Agneau Sautées à l'Estragon, Sauce Pleurotes	9.50 €/ pers
Souris d'Agneau en Chemise, Sauce Diable,	12.50 €/ pers
Petits Tournedos de Caille Farcis au Foie Gras, Sauce Morilles	9.00 €/ pers
Grand pique de magret, saltimbocca de volaille, noisette de veau	9.00 €/ pers
Sur tatin arlésienne, jus de veau aux trompettes	

Choix des Garnitures d'accompagnement :

Tomates Caponata, Blinis de pomme de terre, Gratin Dauphinois, Polenta moelleuse, Gratin de chou et brocolis, Petite bohémienne, Riz Basmati Cantonais, Pâtes Fraîches, Fuseau d'Endive, Fèves, gratin de courgettes, mozzarella et tomate confite

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