



EPINAL 10 rue des états unis
& Marché couvert

PAQUES 2019 – 20 & 21 AVRIL

LES ENTREES FROIDES :

€ /pers

ASSIETTE ARGENTEUIL : Terrine de Foie gras, asperges blanches et jambon serrano Sur rémoulade de carottes, panais et magret fumé	7.50 €
ASSIETTE "GRAND NORD" Aux poissons fumés, sur salade scandinave, Huître précieuse, Crevettes bouquet et rouelles de charlotte, Mousseline au raifort	7.50 €
ROULEAUX DE PRINTEMPS aux pétales de langouste et basilic, cocktail de crabe et crevettes En coque de sucrose, mesclun de petites pousses, émulsion vierge	7.50 €
DEMI-LANGOUSTE FROIDE cocktail de corail et verrine Florida de petits crustacés Et Noix de pétoncle, mousseline au citron vert	22.50 €

LES POISSONS & ENTREES CHAUDES :

TRIO DE GROSSES SAINT JACQUES DIEPPOISE SNACKEES EN COQUILLE FEUILLETTEE Aux pointes d'asperges blanches saisonnières, beurre blanc citronné	7.50 €
FEUILLANTINE DE GRENOUILLES AUX ECREVISSES ET CONCOMBRE A LA CREME	7.50 €
MEUNIÈRE DE BAR ET NOIX DE SAINT JACQUES EN PORTEFEUILLE, jeunes pousses D'épinards reverdies sur poêlée de Pépinettes « Al Verde » aux trois pois, Mini bouchée florentine et primeurs saisonniers.	10.50 €

LES PLATS DE RESISTANCE :

NOISETTES DE GIGOT D'AGNEAU ET QUASI DE VEAU PRINTANIERE sur beignet râpé, gâteau des quatre saisons, flageolets, asperges, tomate Niçoise	10.50 €
TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF AU FOIE GRAS EN JALOUSIE Pomme Darphin, dariole des quatre saisons, rouelle de tomate Niçoise	10.50 €
SOURIS D'AGNEAU ROTIE COCOTTE AU THYM ET AIL EN CROUSTILLANT DE FILO Jus aux cinq parfums, Pomme Darphin aux asperges, rouelle de tomate Niçoise	12.50 €

LES DESSERTS :

« LE PETIT JARDIN PASCAL » : DELICIEUX AUX DEUX CHOCOLATS SUR DACQUOISE AUX AMANDES JUCHEE DE FRAMBOISE EN COIFFE BRETONNE.	5.80 €
ECRASE DE FRAISE EN GELEE DE LIMONCELLO ET BEAUMES DE VENISE SUR MOUSSELINE DE CHOCOLAT BLANC ET SABLE BEURRE SALE	5.80€