



Les Entrées Froides

ENTRE MERS ET OCEANS

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 en Tartare	6.50 €/ pers
Cocktail de petits Crustacés aux éclats de mandarine,	7.00 €/ pers
Salade Geisha au Crabe et Crevettes, Pétales de sandre vapeur	6.50 €/ pers
Frivolité de saumon condimenté et mirilton de St Jacques en sushi,	7.00 €/ pers
Petite Florida, rémoulade de Primeurs	
Cocktail de Crabe et Crevettes aux Segments d'agrumes	6.50 €/ pers
Demi-Langouste Cocktail de Corail, Mousseline au citron vert	22.00 €/ pers

ASSIETTE « GRAND LARGE » AUX SAVEURS MARINES

Portefeuille de Bar vapeur, au tartare de St-Jacques, Mille-Feuille de Saumon Grawlass au Fromage frais et Aneth, Cœur de Sucrine aux petits crustacés et agrumes, mousseline Citron Yuzu	9.50 €/ 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, Allumettes de Cantal et Œuf Mollet	6.90 €/ pers
Salade Périgourdine Magret de canard Foie gras, Chips de Jambon cru, Bleuets	6.90 €/ pers
Salade Italienne aux Eclats de Melon et Copeaux de Parme, Eclats de parmesan, tomate confite, figues, Mozzarella	6.90 €/ pers

ASSIETTE SARLADAISE

Foie Gras de Canard et Magret Fumé sur Petites Pousses et Rouelles de Charlotte, Pois craquant, Briochette de Rillettes de Confit d'oie	8.50 €/ pers
---	--------------

ASSIETTE DE VIANDES FROIDES «ANGLAISE»

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

10, rue des Etats-Unis – 88000 EPINAL

tél. : 03.29.82.22.38

E.mail : lecomptoir@sarffitou.com – contact@sarffitou.com