

Les Plats de Résistance

(TTC)

Les Volailles :

Coq au Vin à l'Alsacienne (vin blanc) ou à la Bourguignonne (vin rouge)	9.00 €/ pers
Rôble 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 au Poivre de Tellicherry en chemise Serrano	9.50 €/ pers
Poularde au Vin Jaune, jus aux Morilles	12.50 €/ pers
Gourmand de Pintade Matignon au Foie Gras	9.50 €/ pers
Suprême de Pintade aux Ris de Veau et Ecrevisses	9.50 €/ pers
Minute de Pintade aux Saint-Jacques, Sauce Homardine	9.50 €/ pers
Petits Tournedos de Caille Farcis au Foie Gras, Sauce Morilles	9.50€/pers

Le Bœuf :

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

L'Agneau :

Noisettes d'Agneau Sautées à l'Estragon, Sauce Pleurotes	9.50 €/ pers
Souris d'Agneau en Chemise, Sauce Diable,	12.50 €/ pers

Le Veau :

Moelleux de Veau Blanc en Osso Bucco à la Milanaise	9.50 €/pers
---	-------------

Les Abats :

Rognons de Veau Sautés aux Champignons à la Bauge moutardé	9.00€ /pers
Tête de Veau , sauce gribiche, primeurs Vapeur	9.00€ / pers

Les Mixtes :

Grand pique de magret, saltimbocca de volaille, noisette de veau Sur tatin arlésienne, jus de veau aux trompettes	9.50 €/ pers
--	--------------

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 à la mozzarella et tomate confite

10, rue des Etats-Unis – 88000 EPINAL

tél. : 03.29.82.22.38

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