



LE COMPTOIR EPINAL 10 rue des états unis

SECRETARIAT : 03 29 82 22 38 CHEF : 06 80 66 58 05 MAGASIN : 03 29 82 47 28

PAQUES 2024 – DIMANCHE 31 MARS ET LUNDI 1^{ER} AVRIL

	€ /pers
COFFRET APERITIF :	
Assortiment de 10 pièces Salées Froides	12.00 €
LES ENTREES FROIDES :	
DEMI-LANGOUSTE ROSE , Tomato Mango, Cocktail de Corail sur mesclun de Couleur, Mousseline à l'aneth	28.00 €
COFFRET EXOTIQUE : Mirliton de foie gras aux baies de goji, cranberries et mangue sur « Exotic Salad » aux lentillons de couleur, petit épeautre et fruits tropicaux	8.50 €
COFFRET « V'LA LE PRINTEMPS » : Rouleau de printemps aux pétales de langouste Et petits crustacés sur coleslaw de panais et carotte, pointes d'asperges, tomate cerise, Œuf de caille, lit de petites pousses	8.50 €
COFFRET « EAU VIVE » : Portefeuille de truite saumonée au fromage frais basilic, Pointes d'asperges et queue d'écrevisse, mousseline aux herbes et lit de fines brunoises en duo	8.50 €
LES POISSONS & ENTREES CHAUDES :	
GÂTEAU DE GRENOUILLES PERSILLEES ET ST JACQUES Tomate confite sur Tarte fine florentine, beurre blanc aillé	12.50 €
GRAND PIQUE DE ST JACQUES SUR FEUILLANTINE NIÇOISE Gambas tandoori, jus iodé safrané	12.50 €
DOS DE BAR RÔTI EN JULIENNE DE PRIMEURS ET PAPILOTTE DE FILO Sauce Choron, gratin des 4 saisons, pointe d'asperge	12.50 €
LES PLATS DE RESISTANCE :	
TRILOGIE BOUCHERE : Noisette de gigot d'agneau, magret de canard et petit pavé de filet de bœuf embrochés Gratin dauphinois, haricots verts, champignons, ravioles, jus balsamique	13.50 €
GOURMAND DE VOLAILLE FERMIERE AU RIS DE VEAU ET MORILLES Jus au vin jaune, riz sauvage, Bâtons de primeurs	13.50 €
SUR COMMANDE : Souris d'agneau cocotte en chemise printanière feuilletée, gratin dauphinois, Haricots panachés, tomate confite	16.50 €
LES DESSERTS :	
« COFFRET PASCAL » Compilation 10 pièces sucrées en mignardises Et brochette de fruits frais, macaron	12.00 €