

# Menu Saint Valentin 2021

## DANIEL & DENISE

— JOSEPH VIOLA —

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



### *Menu - 38€*

- ♥ Amuse Bouche : Crème de courge parfumée à la truffe fraîche Melanosporum
- ♥ Pâté en croûte de foie gras de canard et ris de veau, champion du monde 2009
- ♥ La galantine de volaille fermière et fricassée de légumes de saison au citron confit
- ♥ Quenelle de brochet à la truffe, sauce Nantua
- ♥ Galantine de volaille de Bresse aux morilles et sa fricassée de légumes d'hiver
- ♥ Cœur de praline de Saint Genix en île flottante
- ♥ Accompagné d'une jolie serviette en tissu brodée et offerte par la Maison Bragard



### *Vins & champagnes proposés pour accompagner le menu*

- ♥ Laudun - Côtes du Rhône Village AOC Blanc 2018, 12€
- ♥ Fleury AOC - La Levratière Rouge, 21€
- ♥ Champagne brut Marguerite Guyot - Cuvée désir, 45€
- ♥ Champagne brut rosé Marguerite Guyot - Cuvée fleur de Flo, 75€



A commander **48h en amont minimum** par téléphone au **04 78 60 66 53** ou par email à

[bureau@danieletdenise.fr](mailto:bureau@danieletdenise.fr)



Les menus sont à retirer place Georgin à Epinal le 14 février de 9h à 14h