



Menu Pâques 2021

Menu 42€

- Crème froide de petit pois à l'huile de noisette
- Foie gras de canard aux truffes et artichaud
- Gratin de quenelle de brochet à la Lyonnaise
- La poitrine de veau confite, petite pomme de terre façon grand-mère, carottes et céleris à l'étuvée

ou

- Epaule d'agneau Pascal cuite sept heures au four, légumes de printemps au jus perlé
- Dessert de mon ami Jonathan Mougel MOF Pâtissier Confiseur 2019 : *Voyage de Pâques*

Vins & champagnes proposés pour accompagner le menu

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



A commander par téléphone au **04 78 60 66 53** ou par email à bureau@danieletdenise.fr



Les menus sont à retirer place François Georgin à Epinal le 4 avril de 9h à 11h