

# DANIEL & DENISE

JOSEPH VIOLA

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



## Menu Pâques 2021

### Menu 42€

- **Amuse-bouche** : Crème froide de petit pois à l'huile de noisette
- **Entrée froide** : Foie gras de canard aux truffes et artichaud
- **Entrée chaude** : Gratin de quenelle de brochet à la Lyonnaise
- **Plat au choix** : 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** : Dessert de mon ami Jonathan Mougel MOF Pâtissier Confiseur 2019 : *Voyage de Pâques : Chou garni et crémeux chocolat, sablé cacao, croustillant et cœur coulant aux noisettes, chantilly chocolat au lait*

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



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