

Pour des Fêtes Gourmandes :



MENUS A EMPORTER

Menu : 1

Crème de potiron et sa brochette
Fraîcheur de poissons fins, crevettes, mangue et avocat
Burger de chasse Vosgienne sur sa tatin de pomme et beignet rappé
Poire aux épices de Noël amandes grillées crèmeux myrtilles

Prix 26,00 €

Menu : 2

Crème de potiron et sa brochette, mini pâté croûte
Terrine de gambas, mangue et sa salade croquante
Volaille de Noël farcie au homard crème au vin jaune
Ecrasée de pomme, poêlée de légumes d'hiver
Entremet café et son crèmeux au fruit de la passion

Prix 30,00 €

Menu : 3

Crème de potiron et sa brochette, mini pâté croûte
Assiette festive (foie gras, terrine de gambas, carpaccio de St jacques
sur une gelée de poireau vinaigrette à la truffe)
Le canard en trois services (magret, conchiglioni farcis et croquette de ris et foie gras)
Pomme de terre grenaille saladaise au thym
Fraicheur exotique kaki poêlé au miel, ananas et mousse chocolat

Prix 35,00 €

PENSEZ A COMMANDER D'AVANCE

NOUS ACCEPTONS LES TITRES et CHEQUES RESTAURANT
Et les CHEQUES VACANCES

Vous n'avez plus que la t



à mettre



Mise En bouche

Cocktail dinatoire salés	12 Pièces	20,00 €
Crème de potiron et son pic de St Jacques		1,40 €
Miche festive garnie (charcuterie ou poisson)		35,00 €

A la Carte

Prix par personne

Le foie gras de canard gelée muscat et chutney	16,80 €
Assiette festive Foie gras, terrine de gambas, carpaccio de St jacques sur une gelée de poireau vinaigrette à la truffe	20,00 €
Fraîcheur de poissons fins, crevettes, mangue et avocat	10,00 €
Demie queue de langouste et garnitures	28,00 €
Terrine de gambas, mangue et sa salade croquante	10,00 €
Coquille d'escargots de Bourgogne beurre des Charentes la dz	12,00 €
Croustade de pomme de ris de veau aux morilles et vin jaune	20,80 €
Tourte aux St jacques la part 4,80€ tourte de ris veau la part 4,50 €	
Gratin de grenouilles et morilles	14,80 €
Pavé de maigre et saint Jacques snackées et fenouil confit	18,00 €
Gratin des mareyeurs (gambas, bar St jacques) et son coulis risotto	18,00 €
Dos de sandre soufflé et écrevisses coulis crémé risotto	16,80 €
Quasi de veau base t° figue sauce foie gras pomme grenailles	18,00 €
Burger de chasse Vosgienne sur sa tatin de pomme et beignet rappé	12,00 €
Volaille de Noël farcie au homard, crème de vin jaune	18,00 €
Emincé de marcassin aux morilles, choux rouge braisé et pomme	15,00 €
Fondant de pintade farci châtaigne, jus au miel et poivre	14,50 €
Fraîcheur exotique kaki poêlé au miel, ananas et mousse chocolat	6,00 €
Poire aux épices de Noël amandes grillées crèmeux myrtilles	5,00 €
Entremet café et son crèmeux au fruit de la passion	5,00 €

Boutique-MERELLE TRAITEUR-

11, rue de la Voivre 88000 Epinal Tél. 0329342081

Siret :32416707100038 ne pas jeter sur la voie publique – imprimé par nos soins

Restaurant LA GRIGNO'T

Mail : auplaisirgourmand88@orange.fr