



Menu des Fêtes
Noël et Nouvel an 2023/2024

Pour toutes vos commandes:

www.restaurant-la-flambée.com

☎ 03.27.49.50.60

**Afin de mieux vous servir,
merci de bien vouloir passer vos commandes avant:
Le 19 Décembre midi pour les Fêtes de Noël (24 et 25)
Le 26 Décembre midi pour le Réveillon du 31 et le 1er Janvier**

**Les commandes sont à retirer au Restaurant La Flambée
211, Route des Quatre Vents 59530 Villers-Pol**



Menu à 48,00€

À emporter

Tél: 03 27 49 50 60

(Comprenant 3 amuse-bouches, l'entrée, le plat et le dessert)

3 Amuse-bouches pour votre apéritif:

1 Mini Croque Monsieur, 1 Focaccia de Jambon cru, 1 Bouchée Nordique

Entrées au choix:

Notre Foie Gras de Canard, Confit de Figues
L'Entremets de Saumon Fumé, Panacotta D'asperges Vertes
Le Boudin Blanc rôti au Jus de Truffes Noires
Nos Raviolis de Saumon Rose et Crevettes Grises
Le Filet de Merlu du Cap cuit vapeur aux herbes Fraiches

Plats cuisinés au choix et Accompagnements:

Le Suprême de Pintadeau braisé, Fine Champagne
Le Filet de Biche cuit au Feu de Bois, Sauce Poivrade
Les Noix de Saint Jacques et Gambas, Risotto aux Cèpes
Le Magret de Canard grillé, Poires Caramélisées
Le Cannelloni de Veau, éclats de Foie Gras, Crème de Girolles

Dessert de Fêtes

L'Arlequin: Chocolat, Framboise, Pistache et Noisettes

Nos Suggestions

- L'Assortiment d'Apéritifs (12 pièces) 22,00€ le plateau
- Notre Saumon Fumé au Bois de Hêtre 18,00€ les 250g
 - Notre Foie Gras Maison 19,50€ les 100g
 - La demi Langouste Bellevue 29,00€
- Le Suprême de Chapon aux Morilles et son accompagnement 24,00€