



*Saint-Jacques sauce au Gewurstraminer, rizzoto aux poireaux

*Saumon fumé d'Ecosse « by myself », ricotta à la ciboulette et baies roses

*Foie gras de canard au porto et cognac, billes à l'orange, croûtons de pain d'épices

*Tataki de magret de canard, salsa d'avocat et brisures de noisette



*marinade à base de soja

*Nage de poissons norvegienne, riz « black and white » et petits legumes

(Saumon, Bar, Lotte, Fruits de mer, moules)



*Suprême de pintade à la normande (cidre et pommes)

Gratin dauphinois aux 2 pommes et ses légumes basse-temperature

*Civet de Cerf au Gigondas et champignons sauvages

Gratin dauphinois et ses petits legumes basse-temperature



Les Bûches maison traditionnelles d'Amélie



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEUR

Chocolat praliné façon rocher

OU

Fruits rouges, vanille Tahitensis

Commande par téléphone ou par mail
minimum 48h à l'avance

Pour :

les 24 et 31 de 17h/19h,

les 25 et 1^{er} janvier de 10h/12h

Plat unique : Entree 10€, Plat 18€, Dessert 8€

Nos plats sont concus pour être réchauffer très facilement au four

160 rue de Lannoy, Villeneuve d'Ascq

03.20.19.19.69

contact@auberge-de-la-forge.com