

Restaurant une histoire de goûts à saint ghislain traiteur et sur place Noël et nouvel an

Toutes nos préparations sont faites maison

Entrée 18€ :

- * Tranche de foie gras de canard à l'armagnac , Toast de cramique maison confit à l'orange et magret fumé
- * Cassolette de saint jacques et scampis ,fondue de poireaux à la crème gratiné au parmesan
- * Saumon fumé maison au bois de hêtre , toast ,salade d'hiver,fromage frais au herbes
- * Scampis à l'ail façon une histoire de goûts

Plats 28€ :

- * Ballottine de pintade farcie ,sauce crème de châtaignes , poêlée de légumes ,gratin dauphinois
- * Magret canard sauce aux 3 poivres ,grenailles rissolées, poêlée de légumes
- * Pavé de bœuf sauce vigneronne ,pdt macaire aux pleurotes
- *Filet de bar sauce béarnaise, purée de pdt gratinée ,poêlée de légumes
- * Pavé de biche sauce grand veneur ,croquettes de pdt ,et poêlée de légumes

Desserts 9€ :

- * Bombe glacée au chocolat ,coeur cerise et son coulis
- * Tiramisu au caramel au beurre salé et biscuit breton
- * Mousse au spéculoos
- * Fromages

* Pour le traiteur : menu 3 services (entrée + plat + dessert) 47€

(Dates limites pour vos commandes en traiteur pour noël lundi 22 décembre
Pour nouvel an le lundi 29 décembre)

Enlèvement de votre commande :

pour noël 24/12 à partir de 14h jusqu'à 17h00

Pour nouvel an le 31/12 à partir de 14 jusqu'à 17h00

* Le menu 3 services servi sur place 52€ hors boissons :

Le 24 au Soir et le 25 midi et soir, et le 31/12 au soir et 01/01/26 Midi et Soir

(Entre les 2 Fêtes le restaurant reste ouvert aux horaires habituels..menu 3 services à 32€ au choix dans toute la carte)

Rue du port 40 / 7330 saint ghislain Tel : 065 64 12 81

Bon appétit et bonne fête