



Les Gourmets Du Bois
Authentiquement Bon

2023

Spécial Fêtes

Menu en 3 services

Entrée + Plat et Dessert

Scampis à l'ail et roquette

Ou

*Cassolette de ris de Veau
aux pleurotes*

*Buchette d'Onglet de Bœuf
français, sauce au Foie Gras*

Ou

*Filet de Bar
Beurre blanc et petits
légumes*

*Buchette aux trois
Chocolats*

Ou

Minis Merveilleux

Menu en 2 Services

Entrée et Plat

*Tartare Saumon Gravlax et
passion*

Ou

*Bouchée d'Effiloché de
Cochon aux champignons*

*Volaille fermière basse
température au feu de bois*

Ou

*Dorade aux coquillages
Petits Légumes*

19€

36€

Menu à Emporter

ou en Livraison sous conditions

**Ouvert le 24 et 31 Décembre
de 11h à 16h**

55 Avenue Gambetta HAUTMONT

06.63.29.01.45 09.81.70.56.63

lesgourmetsdubois@gmail.com



Terrine de Foie de cochon aux pommes 250grs	6,50€
Saumon fumé ou Gravlax maison le kg	69€
Foie gras de Canard maison le kg	128,00€

Bouchée à l'effiloché de Cochon et Champignons	5,50€
Cassolette de Ris de Veau aux pleurotes	9€
Coquille de Noix de saint Jacques au Champagne	12€

Buchette d'Onglet, Sauce Foie Gras	17€
Cuisse ou Suprême de volaille fermière au feu de bois (cuisson au feu de bois avec pommes et poires)	14€
Noix de Saint Jacques braisé au Champagne	16€
Risotto de Gambas et coquillages	15€
Souris d'agneau de 7h au miel et épices	19€
Jambonneau de Porcelet sauce champagne	18€

Minis Merveilleux au Spéculoos et chocolat blanc	5€
Buchette aux Trois chocolats	5€
Moelleux au chocolat noir	5€
Verrine version tarte au citron meringuée	5€

L'Épiphanie Version Salée

Commande à partir

du 5 Janvier 2024

 **Galette Cochonne** 6 à 8 personnes 25€

 **Galette Cochonne** 4 personnes 19€
à l'effilochée de Porc des Hauts Pays

REPORTAGE FRANCE TELEVISION
VISIBLE SUR NOTRE PAGE FACEBOOK

55 Avenue Gambetta 59330 HAUTMONT

0663290145 0981705663

**LE PORC
DES HAUTS PAYS**

MEMBRE NON CÉLÈBRE ET À LA GRANDE SECUR