MENU DE FÊTES 2026
AU FLAMAND GOURMAND

25 euros

ENTRÉES : (au choix)
* Assiette de foie gras canard et magret fumé
* Coquille Saint Jacques gratinées sauce forestière
* Croustade d' escargot a la crème d' ail et parmesan
* Aumônière de volailles de Licques , ris de veau et foie gras sauce forestière
* Marmiton de boudin blanc , julienne de légumes et sauce porto
* Terrine de sanglier sauvage aux fruits d' automne

PLATS : (au choix)
* Noix de jambon marinée aux épices de Noël
* Filet mignon de veau sauce champagne
* Fondant de chapon aux champignons des bois et Porto
* Ballotin de sole farcie aux deux saumons et Saint Jacques
* Cuisse de canard confit aux trois poivres et cognac

GARNITURES : (2 au choix)
* Gratin dauphinois
* Gaufrette de pomme de terre persillée
* Écrasé de pomme de terre au beurre et sel de Guérande
* Endive braisée et caramélisée
* Flan de carotte
* Fagot de légumes

DESSERTS : (au choix)
* Bûchette chocolat praliné / noisette
* Précieux citron yuzu
* Douceur des sous – bois

MENU ENFANT : 15 euros

Entrée : Crêpe au jambon

Plat : Roll de poulet et bacon de dinde au comté
Écrasé de pomme de terre au beurre et sel de Guérande

Dessert : Ourson moelleux

PLANCHE DE NOËL : 15 euros

* croustillant de gambas * mini cheese-cake au saumon fumé * navette briochée garni
* verrine prestige * terrine de sanglier sauvage aux fruits d' automne * samoussa de chapon
* chouquette Maroilles * bouchée escargot * Macaron foie gras et confit de figue

Sur réservation :
Date limite le 20 décembre, Règlement à la réservation.

Au Flamand Gourmand vous souhaites de joyeuse fêtes.

133 Rue de la Gare, 59270 Bailleul
Tél.: 06 02 34 79 95