

# Menu Fêtes

## à emporter 65€

### Mises en bouches

Trilogies de mises en bouche

### Entrée Froide :

Le foie gras au spéculoos, toast brioché, compotée de figues

### Entrée chaude :

Tarte fine de coquilles Saint Jacques aux poireaux, beurre blanc et vinaigrette truffée

### Plat :

Suprême de pintade farcie au foie gras, sauce Albufera à la truffe fraîche, petits légumes racines de la ferme d'Arnaud

### Dessert :

Finger Belle Hélène au chocolat Gianduja

Le pain suédois au saumon fumé 8/10 parts : 16€

La verrine saint Jacques et choux fleur: 3€

La verrine de tartare de saumon fumé et artichauts: 3€

La langue Lucullus au foie gras frais maison (La tranche 70 gr) : 10€

Le foie gras frais maison (la tranche de 70 gr) : 10€

Le saumon fumé maison (Les 100 gr): 8 €

Le suprême de pintade farci au foie gras sauce Albufera et truffe : 20€

Truffes fraîche Melanum sporum extra au coirs du jour sur réservation

*N'hésitez-pas à nous faire part de vos  
aversions*

**24 décembre: retrait de 12h à 16h**

**31 Décembre : retrait de 14h à 18h**

Auberge du forgeron, 17, rue Roger Bouvry,  
59113 Seclin. Réservation au 03 20 900 952 avec