



2024

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Mises en bouche en trilogie

Œuf sans œuf

Cromesqui de foie gras

Tartare de saumon thaï en cuillère

Opera de Foie gras aux mendiants

Carpaccio de Coquille Saint Jacques, Mousseline de topinambours et crème de caviar

Bouillon royal de homard

Le suprême de pintade farci au foie gras
Sauce Albufera et truffes noires

L'ardoise des fromages fermiers affinés (+ 15€)
Avec son verre de vin

Douceur exotique Pavlova, glace sésame noir

Menu de la Saint Sylvestre : 125€

L'accord mets et vins servi au verre avec la coupe de champagne au dessert : 38€

Réservation sur notre site: www.augergeduforgeron.com ou par téléphone au 03 20 90 09 52€



Menu du Nouvel An 68€

Croque welch

Saumon confit, avocat

Cromesqui de foie gras

Foie gras au spéculoos, compotée de figes, toast brioché

Bouillon royal de homard et gambas

Suprême de pintade sauce Albufera , légumes anciens

Finger poire au chocolat

Servi le 1^{er} janvier uniquement, arrivée entre 12h à 13h.

Menu enfant 20€

Réservation directement sur notre site <https://www.aubergeduforgeron.com/fr/hotel-charme-lille> ou au

03 20 900 952