CHÂTEAU FORTIER

44 RUE HENRI BARBUSSE - 59880 SAINT-SAULVE,
☎ 03 27 32 94 30 🖷 03 27 32 94 31

Jeudi 26 octobre
18€ - 1/4 boissons comprises

Crème forestière
- - -
Pavé de colin
et
sa crème de betterave rouge
- - -
Flan chicorée, spéculoos

Vendredi 27 octobre
18€ - 1/4 boissons comprises

Feuilleté d'andouille
à la fondue de poireaux
- - -
Pintade
au cidre de l' Avesnois
- - -
Crème glacée à la chicorée

Jeudi 30 novembre
18€ - boissons non comprises

Carpaccio de saumon
- - -
Pizza Fortier
- - -
Parfait glacé
au Grand Marnier

Vendredi 01 décembre
18€ - boissons non comprises

Carpaccio de bœuf
- - -
Steak au poivre
- - -
Citron givré

Mardi 07 novembre
22€ - boissons non comprises

Crème de cèpes et marron
- - -
Carré d'agneau
au pain d'épice
- - -
Moelleux au chocolat,
poire pochée à la vanille

Mercredi 08 novembre
22€ - boissons non comprises

Croustillant
au saint Nectaire
- - -
Pavé de cabillaud
en croûte d'herbe et citron
- - -
Macaron mandarine

Mardi 05 décembre
20€ - 1/4 boissons comprises

Assiette de charcuterie
- - -
Coq à la bière
- - -
Crêpes

Mercredi 06 décembre
20€ - 1/4 boissons comprises

Assiette Nordique
- - -
Gibelotte de volaille
au maroilles
- - -
Tatin aux pommes

Jeudi 09 novembre
18€ - 1/4 boissons comprises

Quiche lorraine
- - -
Foie de veau meunière
- - -
Crêpes Pannequet

Vendredi 10 novembre
18€ - 1/4 boissons comprises

Quiche du pécheur
- - -
Bavette à l'échalote
- - -
Gâteau de crêpes

Jeudi 07 décembre
20 € - 1/4 boissons comprises

Crème de petits pois,
mousse de chorizo
et parmesan
- - -
Filet de lapin
au miel et noisette,
gnoccki de semoule
- - -
Savarin aux épices

Vendredi 08 décembre
20 € - 1/4 boissons comprises

Minestrone de gambas
aux courgettes
- - -
Filet de caille sauté,
jus oriental
et lentilles vertes
- - -
Crêpes flambées

Mardi 14 novembre
20€ - 1/4 boissons comprises

Flamenkuch
- - -
Choucroute alsacienne
- - -
Tarte aux myrtilles

Mercredi 15 novembre
20€ - 1/4 boissons comprises

Amuses bouches
- - -
Couscous royal
- - -
Délice oriental

Vendredi 08 décembre soirée
20 € - boissons comprises

Soirée Trompe l'œil
- - -
Menu surprise et caritative,
autour des sens
et
du trompe l'œil

Mardi 12 décembre
20 € - 1/4 boissons comprises

Duchesse de saumon
- - -
Blanquette de veau
à l'ancienne,
riz pilaf
- - -
Bavarois rubané

Jeudi 16 novembre
20€ - 1/4 boissons comprises

Tartare de saumon
à l'aneth et concombre
- - -
Mignon de porc aux pruneaux,
purée de pomme de terre
et céleri
- - -
Gâteau cappuccino

Vendredi 17 novembre
20€ - 1/4 boissons comprises

Bavarois de saumon,
sauce acidulée
- - -
Goguenettes de volaille
panées au sésame,
riz Madras
- - -
Tarte aux fruits exotiques

Mercredi 13 décembre
20 € - 1/4 boissons comprises

Tartare de saumon
et blinis
- - -
Sauté de volaille,
riz créole
- - -
Noisetier

Jeudi 14 décembre
18 € - 1/4 boissons comprises

Gougère aux vieux Lille
- - -
Lasagne d'endive au jambon
- - -
Merveilleux

Mardi 21 novembre
20€ - 1/4 boissons comprises

Tarte à l'oignon
- - -
Darne de saumon
grillée grand-mère
- - -
Ananas flambé

Mercredi 22 novembre
20€ - 1/4 boissons comprises

Potage julienne Darblay
- - -
Magret de canard
au poivre vert,
pommes croquettes
- - -
Feuilleté aux fruits rouges

Vendredi 15 décembre
18 € - 1/4 boissons comprises

Tarte au maroilles
- - -
Tagliatelles à la Boulonnaise
- - -
Pets de none

Vendredi 15 décembre soirée
38€ - boissons non comprises
Une coupe de champagne offerte

Assiette de fruits de mer ou
carpaccio de Saint-Jacques,
mangue piment d'Espelette
- - -
Chapon farci au foie gras ou
demi-homard, accompagnement
de légumes de saison
- - -
Carrément chocolat praliné ou
tiramisu verveine citron vert

Jeudi 23 novembre
18€ - 1/4 boissons comprises

Quiche au chicon, lardon et
mimolette
- - -
Andouille au genièvre
- - -
Pain perdu

Vendredi 24 novembre
18€ - 1/4 boissons comprises

Flamiche aux poireaux
- - -
Pavé de cabillaud,
compote de rhubarbe
- - -
Ch'tiramisu

Mardi 19 décembre
38€ - boissons non comprises
Une coupe de champagne offerte

Demi homard à l'armoricaine
- - -
Filet de bœuf Rossini
- - -
Vacherin mont d'or
- - -
Sphère au chocolat passion
Coulis de cacao

Mercredi 20 décembre
38€ - boissons non comprises
Une coupe de champagne offerte

Trilogie de foie gras
- - -
Émincé de chapon au chablis
- - -
Croustillant de brie au romarin
- - -
Nougatine glacée
au grand marnier

Mardi 28 novembre
22€ - boissons non comprises

Raviole d'escargots,
émulsion de crème d'ail
- - -
Râble de lapin rôti
arrosé au chablis,
galette de légumes
- - -
Cagou

Mercredi 29 novembre
22€ - boissons non comprises

Œufs meurette
et jambon persillé
- - -
Mitonné de bœuf
au vin de bourgogne,
pâte fraîche colorée
- - -
Bugnes lyonnaise,
crème de praline rose

Jeudi 21 décembre
38€ - boissons non comprises
Une coupe de champagne offerte

Dôme de saumon fumé,
crème fraîche aux herbes
- - -
Médaillons de veau aux morilles
- - -
Petits crottins de chèvre frais
- - -
Ananas flambé au rhum,
tuile et crème glacé noix de coco

Vendredi 22 décembre
50 € - boissons comprises

Trilogie de foie gras
- - -
Émincé de chapon au chablis
- - -
Croustillant de brie au romarin
- - -
Nougatine glacée
au grand marnier

Menus

CHÂTEAU
FORTIER
uniquement sur
réservation au
03 27 32 94 30

Valarep
Dampierre Formation

Dampierre
Lycée privé technologique & professionnel

Fromages en supplément
3,00 €