

Menu des 20 ans

Buffet d'entrées

Trilogie de poissons fumés

Salade de mâche aux pétoncles

Salade de ralles du Fouquet à la crème d'aneth

Terrine de foie aux chicons au Genièvre

Tarte au maroille

Oeufs pochés au lard paysan

Salade de pommes de terre tièdes aux harengs

*Salade d'endives aux oignons rouges et lentilles à la vinaigrette
d'estragon*

Plats au choix

Filet de saumon cuit à la bière blanche

ou

Paré de Rumsteck à la crème de maroille flambé au Genièvre

Plateau de fromages de Nord

Buffet de desserts du Nord

Crème brûlée maison

Tarte au sucre

Gâteaux du Val Joly

Verrines de fruits

Boissons

Champagne

Vin blanc de Saumur

Haut Médoc Cru Bourgeois Château Picournaux 2001

Bière du Nord

Eau plate et gazeuse

Café et ses gaillettes du Nord

Genièvre de Houle