

## Pain surprise

10 pers 25€ / pièce  
13/15 pers 31€ / pièce



## Spécialités

- Foie gras extra (maison) : 12,70 € / 100g
- Foie gras maison et sa compoté de fruit rouge : 7,50 €
- La douzaine d'escargots : 7,30 €
- La demi douzaine de feuilletés d'escargots : 7,50 €

Mr Declercq et son personnel  
vous souhaitent de joyeuses  
fêtes de fin d'année 2021

nouveauté

pour tout achat de volailles, possibilité de cuire à la vapeur  
avec sauce 20€ / sans sauce 15€

## PLATS CUISINES

- Cocotte de chapon aux saveurs des sous-bois 13 €
- Waterzoï de la mer 12 €
- Dos de saumon au Champagne 12 €
- Lotte rôtie aux blanc de poireaux 12 €
- Jambon Antillais 12 €
- Jambon de Prague au Champagne 12 €
- Papillote de pintadeau au champagne 13 €
- Filet de biche aux airelles 13 €
- Cocotte de poularde sauce Périgourdine 13 €
- Kangourou sauce poivrade 13 €
- Parmentier de canard aux 2 purées 13 €

*Tous nos plats sont accompagnés de garnitures*



## Menus de fin d'année 2021 - 2022

### La Tête d'Or

127 rue paul doumer  
59240 Rosendaël  
03.28.63.20.32

patrick.declercq@wanadoo.fr  
www.latetedor-dk.com



Voeux  
Joyeux Noël

Menu à  
17€/personne

Duo de la mer  
Et sa fondue de poireaux  
(saumon & flétan)

\*\*\*

Parmentier de canard aux 2 purées  
Et pommes rôties

\*\*\*

Galantine de fin d'année



Menu à  
22,50€/personne

Foie gras maison et sa compotées  
De spéculoos et fruits rouges

\*\*\*

Cassolette de st jacques fumé et sa crème de  
potimarrons

\*\*\*

Cocotte de chapon aux saveurs des sous bois  
Gratin de charlotte

Tartelette aux légumes confits

\*\*\*

Galantine de fin d'année



## Entrées froides

prix à la pièce

Opéra de saumon et mousseline d'avocat	6,00 €
Tartare de saumon fumé aux légumes confits	5,00 €
Ananas cocktail crabe et queues écrevisses	5,80 €
Sucette de foie gras et sa compotée cerise noires	7,50 €
Dos de saumon et sa mousseline de crabe	5,40 €
1/2 langouste belle vue	20,00 €
Aumônière de saumon fumé à la russe	5,50 €
Assiette nordique	8,50 €
Tomate au crabe et crevettes	4,50 €
Mousseline de saumon fume au crabe et asperges	5,40 €
Quatuor des délices (Apéritifs ou entrées)	10,00 €

- Crème brûlée de st jacques safranée
- Parmentier de confit de canard aux pommes
- Suprême de foie gras au coulis de cerise noire
- Tartare de saumon et sa mousseline de crabe

## Entrées chaudes

prix à la pièce

Cremeux de volaille aux légumes d'antan	5,50 €
Coquille St Jacques	5,50 €
Aumônière de saumon aux petits légumes	5,00 €
Flétan à la Dieppoise et son crumble au chorizo	6,50 €
Cassolette de St Jacques et flétan fumé à la crème de potimarron	6,00 €
Duo de la mer et sa fondue de poireaux	6,50 €
Dos de sole et saumon à l'armoricaine	6,00 €
Homard à l'armoricaine	20,00 €
Vol au vent au ris de veau	4,50 €
Vol au vent aux crevettes grises	4,50 €
Vol au vent de volaille	3,90 €
Caille farcie aux raisins et foie gras	7,90 €
Cassolette de ris veau aux morilles	7,50 €

## Spécial enfants

Crêpes farcies - 2,50 €	Burger enfant - 3,00 €
Oeuf grenouille - 3,80 €	Mini Libanais - 3,00 €