

Menu

26€/personne

Foie gras maison
et sa compoté
de figue et cerise noire



waterzoi de la mer
au beurre blanc et yuzu



cocotte de suprême de
pintadeau sauce normande
aux girolles

crèmeux de patate douce
poelée de légumes d'antan

Toute l'équipe de
la Boucherie La Tête d'Or
vous souhaite de joyeuses fêtes de fin
d'année 2025



Specialités

- Foie gras maison : 157 € / kg
- Foie gras maison et sa compoté : 10, 00 €
- Sucette de foie gras et sa compoté : 8, 50 €
- La douzaine d'escargots: 9, 50 €
- La demi-douzaine de feuilletés d'escargots : 8, 50 €

Pain surprise

10 pers 28 € / Pièce
13/15 pers 35 € / Pièce

Spécial enfants :



- Crêpes facies : 3, 00 €
- Mini libanais : 2, 80 €
- Burger enfant : 3, 00 €

127 rue paul doumer 59240 Rosendaël
03 28 63 20 32
patrick.declercq@wanadoo.fr
www.latetedor-dk.com



La Tête D'Or



Menu de fin d'année 2025



Plats Cuisines Viande

papillotte de chapon aux fruits secs	15,00 €
Cocotte de poularde sauce périgourdine	15,00 €
cocotte de suprême de pintadeau normande aux girolles	14,00 €
Jambon antillais	14,00 €
Filet de biche aux airelles	15,00 €

Accompagnements inclus avec chaque plat :
Crèmeux de butternut et poêlée de légumes d'antan.

Plats Cuisines Poisson

Watterzoi de la mer	15,00 €
Dos de saumon sauce champagne	15,00 €
Lotte rôtie aux blanc de poireaux	15,00 €

Accompagnements inclus avec chaque plat :
Riz safrané et poêlé de légumes d'antan.



Les Volailles

	Des fêtes	Label
Dinde	15,30 € / kg	24,80 € / kg
Chapon	18,80 € / kg	22,80 € / kg
Pintade	14,80€/kg	15,80 € / kg
Caille	5,00€ pièce	5.00€ pièce
Chapon Pintade	27,30€/kg	27,30 € / kg
Magret de canard	33,10 € / kg	-
Cuisse de Canard	17,80 € / kg	-



Pour tout achat de volaille
possibilité de cuire par nos soins,
avec sauces 30€, sans sauces 20 €

Sauces : Perigourdine, Champagne,
Normande aux marons et girolles.





Entrées Chaudes

Vol au vent de volaille	4,00 €
Vol au vent au ris de veau	5,50 €
Vol au vent aux crevettes grises	5,50 €
Crèmeux de volaille aux légumes d'antan	6,50 €
Coquille st jacques	7,00 €
Cassolette de st jacques sauce safrané et son crumble	8,00 €
Aumônière de saumon aux petits légumes	6,00 €
Saumon au beurre blanc et sa fondue de poireaux	8,00 €
Caille farcie aux raisins et foie gras	9,00 €
Cassolette de ris de veau aux morilles	9,00 €

Entrée Froides

Duo de saumon gravlax marinée au confit de betterave et yuzu basilic	7,50 €
medaillon de saumon belle vue	6,50 €
Ananas cocktail crabe et écrevisses	6,50 €
Assiette Nordique	12,00 €