



Menu

de Noël à emporter

Amuse-bouches

Crêpe roulée au saumon fumé, crème au citron

**Verrine panna cotta chou-fleur, crumble noisettes-
parmesan**

Sablé sarrasin crème montée et magret fumé

Entrées

**Foie gras maison IGP français, chutney à la mangue
ou**

Gravelax de saumon Label Rouge, crème Isigny au raifort et aneth

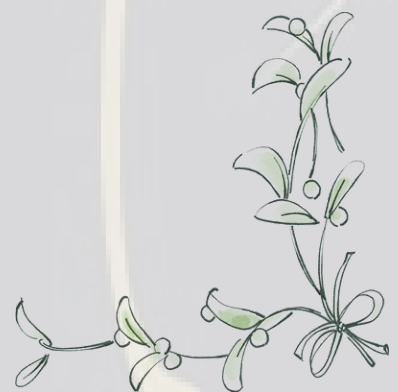
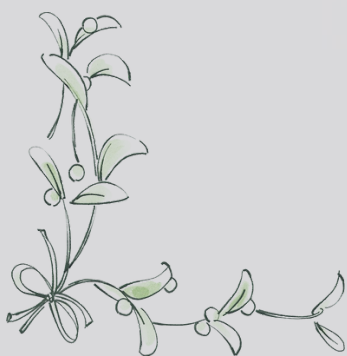
Plat

**Chapon fermier, désossé, farce fine aux morilles, cognac,
châtaignes et foie gras**

**Accompagné d'un millefeuilles de céleri, sauce aux morilles et
pommes duchesses**

Dessert

Bûche passion chocolat blanc





POUR LES FÊTES



RÉSERVEZ VOTRE

FOIE GRAS DE CANARD IGP FRANÇAIS

Maison artisanale – 110 € / kg

Conditionnements : 250 g · 500 g · 1 kg

09.71.38.59.74

**RESTAURANT
LE GASTON**

**1086 Avenue de Rosendael
59240 Dunkerque**