



# L' Auberge de la Chouette

## Menu

*Carte pour repas festifs à 22 euros par personne, comprenant :  
velouté, une entrée, plat fromage et trois desserts .*

### *Veloutés*

*Velouté de saison (laitue, courgette, endives)*

*Velouté d'asperges*

*Velouté Agnès (volaille, champignons)*

*Velouté aux amandes (volaille, crème, cognac)*

*Crème de choux-fleur*

### *Entrées froides*

*Salade de l'aubergiste*

*Terrine de saumon rose*

*Aumonières de saumon fumé*

*Terrine de légumes*

### *Entrées chaudes*

*Cassolette de Saint-Jacques en feuilletage (plus 2euros)*

*Pavés de saumon à la sauce nantaise*

*Feuilleté de saumon fumé à la crème de poireaux*

*Tarte au fromage et à la 3 monts*

*Cassolette de dinde aux escargots*

*Aumonière de saumon frais et épinards à la crème*

*Auberge de la chouette*

*14 rue des peupliers 59470 Braxeele Tel/fax: 03.28.62.41.92.*



# L' Auberge de la Chouette

## Plats

- Gigot d'agneau et sa garniture
- Filet mignon de porc à la crème de moutarde
- Pintade aux deux Leffe et sa garniture
- Filet de veau et sa garniture (plus 3 euros)
- Canard a l'orange
- Sauté de dinde aux pleurotes et jambon
- Tournedos de filet de boeuf (200grs) (plus 4 euros)
- Emincé de dinde à la crème de Marroilles
- Coq à la blonde d'Esquelbecq
- Magret de canard et sa garniture

## Fromages

- Pain perdu à la bière et au fromage fondu sur lit de salade
- Plateau de fromages régionaux

## Desserts

- Charlotte aux trois chocolats
- Tarte aux poires crème
- Chiboust
- Nougat glacé
- Rabote aux pomme crème anglaise
- Chiboust a la mandarine
- Fondant au chocolat
- Feuilleté aux fruits de saison
- Tiramisu
- Gâteau au citron et lemon curd
- Il y a toujours un choix de trois desserts

Extras : Trou normand 2 euros      Jambon à l'os et salade 4 euros  
Auberge de la chouette

14 rue des peupliers 59470 Braxeele Tel/fax: 03.28.62.41.92.