

MENU à 60 € T.T.C (53,27 € H.T)

Par personne boissons comprises

Tarif applicable à partir de 10 personnes et pour l'ensemble du groupe

Uniquement sur réservation

Choix individuel sur place possible jusqu'à 15 personnes

*Au-delà et jusqu'à 30 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 72h avant
Supérieur à 30 personnes, choix unique pour l'ensemble des convives à nous transmettre au plus tard 72h avant*

Ballottine de foie gras de canard au curry, crème de dattes, pain toasté, sirop de gingembre

OU

Gambas rôties en carapace, beurre aux algues, jus réduit

OU

Croustillants de ris de veau, mousseline de choux fleur, feuilles de pak-choï, shiitake

~~~~~

*Noix d'entrecôte de veau grillée, condiment « Bagna Cauda », pont-neuf et roquette*

**OU**

*Tronçon de lotte rôti, variation de choux, pâte de sésame et sabayon, graines de grenade*

**OU**

*Saint-Jacques poêlées, risotto aux cèpes, crème émulsionnée, croquant à la noisette*

~~~~~

Assiette du fromager

~~~~~

*« Finger » chocolat, mangue-passion*

**OU**

*Mousseline safran, sorbet mandarine et pain de Gênes*

**OU**

*A la façon d'un « Mont-blanc », suprêmes d'agrumes, crème de marron et chantilly*

*Coupe de Champagne (12cL)*

*½ Bouteille (37,5cL) de Pouilly-Fumé AOC OU Saint-Emilion AOC*

*½ Bouteille (50cL) de Badoit OU Evian*

*Café gourmand*

*Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition.  
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »*



**MENU à 54 € T.T.C (47,91 € H.T)**

*Par personne boissons comprises*

**Tarif applicable à partir de 10 personnes et pour l'ensemble du groupe**

**Uniquement sur réservation**

**Choix individuel sur place possible jusqu'à 15 personnes**

*Au-delà et jusqu'à 30 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 72h avant  
Supérieur à 30 personnes, choix unique pour l'ensemble des convives à nous transmettre au plus tard 72h avant*

*Ballottine de foie gras de canard au curry, crème de dattes, pain toasté, sirop de gingembre*

**OU**

*Gambas rôties en carapace, beurre aux algues, jus réduit*

**OU**

*Croustillants de ris de veau, mousseline de choux fleur, feuilles de pak-choï, shiitake*

~~~~~

Noix d'entrecôte de veau grillée, condiment « Bagna Cauda », pont-neuf et roquette

OU

Tronçon de lotte rôti, variation de choux, pâte de sésame et sabayon, graines de grenade

OU

Saint-Jacques poêlées, risotto aux cèpes, crème émulsionnée, croquant à la noisette

~~~~~

*Assiette du fromager (+ 5 euros)*

~~~~~

« Finger » chocolat, mangue-passion

OU

Mousseline safran, sorbet mandarine et pain de Gênes

OU

A la façon d'un « Mont-blanc », suprêmes d'agrumes, crème de marron et chantilly

Coupe de Champagne (12cL)

½ Bouteille (37,5cL) de Petit Chablis AOC OU Crozes-Hermitage AOC blanc

½ Bouteille (50cL) de Badoit OU Evian

Café gourmand

*Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition.
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »*

RESTAURANT LE COMPOSTELLE

4, rue St Etienne. 59000 LILLE

Tél. : 03 28 38 08 30/06 25 87 02 76 - Fax : 03 28 38 08 39

contact@lecompostelle.fr - lecompostelle.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR

 Lecompostelille



MENU à 47 € T.T.C (41,79 € H.T)

Par personne boissons comprises

Tarif applicable à partir de 10 personnes et pour l'ensemble du groupe

Uniquement sur réservation

Choix individuel sur place possible jusqu'à 15 personnes

*Au-delà et jusqu'à 30 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 72h avant
Supérieur à 30 personnes, choix unique pour l'ensemble des convives à nous transmettre au plus tard 72h avant*

Ballottine de foie gras de canard au curry, crème de dattes, pain toasté, sirop de gingembre

OU

Gambas rôties en carapace, beurre aux algues, jus réduit

OU

Croustillants de ris de veau, mousseline de choux fleur, feuilles de pak-choï, shiitake

~~~~~

*Noix d'entrecôte de veau grillée, condiment « Bagna Cauda », pont-neuf et roquette*

**OU**

*Tronçon de lotte rôti, variation de choux, pâte de sésame et sabayon, graines de grenade*

**OU**

*Saint-Jacques poêlées, risotto aux cèpes, crème émulsionnée, croquant à la noisette*

~~~~~

Assiette du fromager (+ 5 euros)

~~~~~

*« Finger » chocolat, mangue-passion*

**OU**

*Mousseline safran, sorbet mandarine et pain de Gênes*

**OU**

*A la façon d'un « Mont-blanc », suprêmes d'agrumes, crème de marron et chantilly*

*Coupe de Champagne (12cL)*

*1/3 Bouteille (25cL) de Petit Chablis AOC **OU** Crozes-Hermitage AOC rouge*

*1/2 Bouteille (50cL) de Badoit **OU** Evian*

*Café*

*Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition.*

*« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »*



**MENU à 39 € T.T.C (34,80 € H.T)**

*Par personne boissons comprises*

**Tarif applicable à partir de 10 personnes et pour l'ensemble du groupe**

**Uniquement sur réservation**

**Choix individuel sur place possible jusqu'à 15 personnes**

*Au-delà et jusqu'à 30 personnes, choix d'avance de chaque convive à nous transmettre au plus tard 72h avant*

*Supérieur à 30 personnes, choix unique pour l'ensemble des convives à nous transmettre au plus tard 72h avant*

*Gravlax de cabillaud, tarama maison, déclinaison de carottes en pickles, jeunes pousses*

**OU**

*Pot au feu de légumes d'antan, bouillon aux herbes, espuma à l'huile de Truffe*

**OU**

*Bun feuilleté, filet de pigeon, oignons confits et balsamique, betteraves*

~~~~~

Gigot d'agneau de lait cuit au foin, jus court, panais confit, primeurs

OU

Carré de porc basse température, sel fumé, ail et genièvre, chutney potiron-orange, polenta crémeuse

OU

Filet de bar sur peau, purée aux aromates, lomo ibérique et artichaut, jus corsé

~~~~~

*Assiette du fromager (+ 5 Euros)*

~~~~~

Poire pochée, gelée au poivre Timut, sabayon chocolat blanc

OU

Figues et miel, macaron thym, bavaroise et confit

OU

Éclair moderne praliné noisette, cœur de caramel salé

Kir vin blanc (11cL)

1/3 Bouteille (25cL) de Pays d'Oc IGP Viognier Blanc OU Côtes-du-Rhône AOC rouge

1/2 Bouteille (50cL) de Badoit OU Evian

Café

Les informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats sont à votre disposition.

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »

