FÊTES DE **FIN D'ANNÉE** AU RESTAURANT

Une cuisine **familiale** de qualité, aux **accents d'ici** et **d'ailleurs**

MENU DE **NOËL**

Menu gastronomique en 5 services

Servi le 24 décembre au soir & le 25 décembre à midi

- **Le foie gras de canard mi-cuit**
  Poire au gingembre, épices douces et condiment délicatement acidulé
- **Le velouté de châtaignes et champignons des sous-bois**
  Effiloché de volaille fermière et subtile touche de miso
- **Le bar breton nacré**
  Fondue de poireaux, sauce au Champagne et citronnelle
- **La pintade fermière aux morilles**
  Légumes d'hiver et jus de cuisson parfumé
- **La poire Belle-Hélène revisitée**
  Chocolat noir et vanille, notre interprétation gourmande d'un grand classique

105€ Hors boissons

130€ Tout compris*

MENU DE **ST-SYLVESTRE**

Menu gastronomique en 6 services

Servi le 31 décembre au soir

- **Les Saint-Jacques des côtes normandes**
  Pomme verte, chou-rave croquant, raifort et fraîcheur de yuzu
- **Le foie gras de canard poêlé**
  Topinambour en textures et subtile touche de miso blond
- **La raviole de homard**
  Bisque délicatement parfumée aux crustacés
- **Le bar nacré**
  Céleri en textures et sauce au Champagne
- **Le filet de biche de nos Ardennes rôti**
  Légumes racines d'hiver et jus corsé aux épices douces
- **Le parfait glacé à la vanille et à l'ananas**
  Zestes de citron vert et sauce au chocolat noir pur origine

135€ Hors boissons

169€ Tout compris*

*La formule tout compris inclut l'apéritif, les vins sélectionnés, les eaux et le café



CHOUCROUTE DE **L'AN NEUF**

Le 1er janvier 2027

Dès **12h00**, venez déguster notre **traditionnelle choucroute**, généreuse et conviviale, accompagnée d'une purée maison

Choucroute royale

29€

Kassler, jambonneau, lard fumé, francfort, saucisse polonaise

Choucroute 3 viandes

26€

Kassler, francfort, lard fumé

Pas de soirée dansante le 31/12

Réservez dès maintenant

087 39 89 89 - event@lesfinesgueules.be

Les Fines Gueules, bistrot gourmand et chambres de caractère
Faweux 794 à 4654 Charneux | 087 39 89 89 | event@lesfinesgueules.be

Les Fines Gueules