

Hôtel du Nord- La table d'elisa  
1 place de la gare 60200 Compiègne  
Sur réservation +0344.83.22.30

*Menu*  
*Déjeuner du 25*  
*décembre*

**Menu dégustation en 7 plats**

*Coupe de champagne*

Cromesquis d'escargots  
Beignet de crevettes sauce aigre douce

\*\*

*Vin accompagnant Coteau du Layon*

Mi-cuit de foie gras, voile de grenade

\*\*

*Vin accompagnant Muscadet*

Royal de Saint Jacques, sauce Albufala

\*\*

Granité limoncello

\*\*

*Vin accompagnant Saint Emilion*

Pavé de biche sauvage des chasseurs de France,  
purée de patates douces sauce grand veneur

\*\*

*Vin accompagnant Riesling*

Buchette de saumon, épinard, livèche et  
extraction de chair de saumon

\*\*

Bûche exotique

Mousse aux fruits exotiques, ananas, mangue, passion et biscuit  
financier

*Menu 90€/personne Hors boissons*

*ou*

*120€/personne en accords mets et vins*

# Soirée réveillon Saint Sylvestre

## Dégustation en 7 plats

Coupe de champagne

Cromesquis d'escargots

Beignet de crevettes sauce aigre douce

\*\*

Vin accompagnant Coteau du layon

Mi-cuit de foie gras, voile de grenade

\*\*

Vin accompagnant Muscadet

Royal de Saint Jacques, sauce Albufala

\*\*

Granité limoncello

\*\*

Vin accompagnant Saint Emilion

Pavé de biche sauvage des chasseurs de France,  
purée de patates douces sauce grand veneur

\*\*

Vin accompagnant Riesling

Buchette de saumon, épinard, livèche et extraction  
de chair de saumon

\*\*

Bûche exotique

Mousse aux fruits exotiques ananas mangue passion et biscuit financier

À partir de 20H

Soirée animée par un DJ,

Repas en accord mets et vins

150€/ personne

DEJEUNER DU 1 ER DE L'AN

2025

# Menu

Coupe de Champagne

Cromesquis d'escargots

Beignet de crevettes sauce aigre douce

\*\*

Vin accompagnant Coteau du Layon

Mi-cuit de foie gras, voile de grenade

\*\*

Vin accompagnant Muscadet

Royal de Saint Jacques, sauce Albufala

\*\*

Granité limoncello

\*\*

Vin accompagnant Saint Emilion

Pavé de biche sauvage des chasseurs de France, purée de patates douces sauce grand veneur

\*\*

Vin accompagnant Riesling

Buchette de saumon, épinard, livèche et extraction de chair de saumon

\*\*

Bûche exotique

Mousse aux fruits exotiques, ananas, mangue, passion et biscuit financier

90€/personne

Hors boissons ou

120€/personne

en accords mets et vins

Hôtel du Nord- La table d'elisa

1 place de la gare 60200 Compiègne

Sur Réservation au 03.44.83.22.30



# Vente à emporter

En novembre, décembre et janvier

HUITRES X 12 = 24€00

PLATEAUX DE FRUITS DE MER  
COMPOSÉ DE :

- BULOTS
  - 6 HUITRES
  - CREVETTES ROSES ET GRISÉS
  - 1/2 TOURTEAUX
- 59€00 / PERSONNE

SAUMON FUMÉ MAISON : 8€/100  
GRAMMES

FOIE GRAS : 14€/100GRAMMES

**SUR COMMANDE 48H A L'AVANCE  
A VENIR CHERCHER AVANT 18H LES  
JOURS DE FETES**

**HOTEL DU NORD  
LA TABLE D'ELISA  
1, PLACE DE LA GARE  
60200 COMPIEGNE  
03.44.83.22.30**