



# Le Cygne Restaurant

La belle histoire du Cygne continue de s'écrire. Niché à l'ombre de la cathédrale de Saint-Omer, le restaurant vit une nouvelle page. « C'est une histoire de famille longue de 25 ans qui se poursuit », confie Étienne Lievin. En mai 2015, il a repris avec son épouse Justine cette institution de la gastronomie. Le couple y propose une cuisine traditionnelle française, sublimée par une pointe de modernité.

Dans la vie, il faut savoir oser et pousser les portes. Originaire de la Côte d'Opale, Étienne Lievin, 26 ans, a fait ses gammes dans l'une des plus belles tables lilloises, au Monsieur Jean de Marc Meurin, le chef doublement étoilé du Château de Beaulieu. Après plusieurs années de complicité professionnelle, Étienne et Justine se mettent en quête d'un lieu qui leur ressemble. Jean-François Wident, chef du Cygne et oncle d'Étienne, cherche à passer la main. L'histoire familiale se poursuivra... « C'est un lieu qui nous correspond », confie Étienne, un restaurant qui a une âme, avec sa salle chaleureuse, une cave voûtée, des salons privés et intimistes pour les repas de famille, de groupe ou d'entreprise qui peuvent accueillir jusqu'à quarante convives.

Au Cygne, les gourmets ont eu, toutes ces dernières années, des points de repère culinaires. Ils sont toujours à la carte, la souris d'agneau mijoté sept heures au four, les ris de veau, le chaud-froid du Nord avec des menus qui oscillent entre 18 et 47€ À ces traditions, Étienne Lievin apporte depuis plus d'un an sa fraîcheur, une modernité qui passe de nouveaux accords. Accords dans les mets, accords dans le vin, avec une nouveauté : dans la salle, un bar à vins rénové, vin qui s'apprécie au verre et en harmonie avec l'assiette.

Pour les fêtes de fin d'année, Étienne et Justine Lievin vont à nouveau sublimer les produits les plus nobles : un foie gras et un saumon fumé maison, un filet de bœuf, des Saint-Jacques, de la lotte, une volaille, une bûche revisitée au carambar®... C'est un voyage culinaire et festif qui vous attend le dimanche 25 décembre, pour le réveillon de la Saint-Sylvestre et le jour de l'an.

À moins que vous ne préfériez amener la table du Cygne chez vous, à la maison, pour ces fêtes de fin d'année... **Pendant tout le mois de décembre et le 1<sup>er</sup> janvier**, l'équipe du Cygne propose son savoir-faire au travers d'un menu traiteur inédit. Chez vous, vous n'aurez plus qu'à mettre les pieds sous la table !



- Foie Gras de Canard Maison  
**9€ les 100 gr (90€ le kg)**
- Saumon fumé «Ecosse Label Rouge»  
**4,5€ les 100 gr (45€ le kg)**

A EMPORTER

## MENU TRAITEUR à 29€

Macaron Cacaahuète et Navette festive

\*\*\*\*\*

La tranche de foie gras de canard, chutney et brioche individuelle\*  
ou Le Saumon d'Ecosse fumée au bois de hêtre\*  
ou Feuilleté d'escargots de Radinghem aux champignons des bois\*  
ou Tarte fine de boudin, compote aux pommes\*

La papillote transparente de barbutte aux petits légumes  
ou La brochette de Saint-Jacques et gambas à l'ananas

ou Dodine des fêtes

ou Pavé de bœuf, sauce poivre sauvage

\*\*\*\*\*

Farandole gourmande  
ou Bûche carambar®

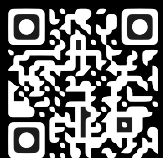
Réservation  
souhaitée

Une réservation par téléphone ou sur place est préférable pour le service traiteur. Merci de votre compréhension.

\*Menu en 4 services



Retrouvez-nous sur facebook :  
Restaurant le Cygne Saint-Omer



8, rue Caventou - 62500

Saint-Omer - 03 21 98 20 52

E-mail : restaurantlecygne@hotmail.fr - Site internet :

[www.restaurantlecygne.fr](http://www.restaurantlecygne.fr)