



# L'Auberge de La Garenne

Jean-Marc Legleye

## MENU « RECEPTION » 2019

**43,50 Euros Net**  
(ou à partir de 61,50 Euros Net vins  
et autres boissons comprises)\*

Filet d'omble chevalier au beurre de cerfeuil  
et amandes grillées  
ou  
Matelote de poissons de nos côtes en waterzooï  
ou  
Brioche tiède au foie gras Maison et aux raisins de Smyrne  
ou  
Rosace de mangue fraîche et viande des Grisons, petite salade au  
Balsamique  
\*\*\*

Suprême de volaille de Licques, sa mousse  
de chou fleur aux morilles et Noilly  
ou

Canette de Barbarie en 2 cuissons, aux griottes  
ou

Pavé de cœur de rumsteak aux pleurotes, sauce Gambrinus  
ou

Filet mignon de porcelet sauce aux baies roses  
et au poivre vert  
\*\*\*

Croquembouche aux trois parfums (+ 2,00 Euro)  
et/ou

Gâteau glacé meringué au chocolat et aux noisettes  
et/ou

Génoise aux fruits de saison et son coulis  
\*\*\*

Café

\*\*\*\*\*

Menu avec :  
Buffet de fromages des Hauts de France et d'ailleurs  
(supplément 8,00 Euros)

\*\*\*\*\*

\*Selon notre premier forfait à 18,00 Euros Net

## MENU « CEREMONIE » 2019

**49,50 Euros Net**  
(ou à partir de 67,50 Euros Net vins  
et autres boissons comprises)\*

Mise en bouche :  
Gourmandise au saumon fumé et à l'avocat (ou aux asperges)  
ou

Médaille de lapin aux baies de Genièvre,  
salade frisée à la chicorée  
ou

Verrine de légumes et crabe, sauce mousseline aux herbes  
\*\*\*

Croustillant au saumon et au colin (selon arrivage),  
aux deux sauces  
ou

Timbale de rouget au coulis de crustacés,  
petits croustillants aux crevettes grises  
ou

Mousseline de foie gras au Cognac et toasts au magret d'oie fumé  
ou

Tourte de canard à la marjolaine et son jus parfumé à la mûre  
\*\*\*

Râble de lapin farci aux pruneaux à la Flamande  
ou

Pintadeau à l'estouffade de poireaux  
ou

Emincé de bœuf poêlé, à la mousse de foie gras truffé  
ou

Filet d'agneau rôti à l'estragon et petits légumes  
\*\*\*

Gâteau glacé meringué vanille et fruits rouges  
et/ou

Croquembouche aux trois parfums  
et/ou

Génoise aux deux chocolats  
\*\*\*

Café et mignardises

\*\*\*\*\*

Menu avec :  
Buffet de fromages des Hauts de France et d'ailleurs  
(supplément 8,00 Euros)

\*\*\*\*\*

\*Selon notre premier forfait à 18,00 Euros Net

