



L'Auberge de La Garenne

Jean-Marc Legleye

MENU « GRAND JOUR » 2018

59,50 Euros Net

(ou à partir de 77,00 Euros Net vins et autres boissons comprises)*

Timbale de crabe et couronne d'avocat

ou

Aspic de tomate fraîche aux crevettes grises et au basilic,
petits toasts au saumon d'Ecosse « fumé chez nous »

ou

Duo de foie gras de canard Maison :
nature à la fleur de sel et au Vieux Malt de Wambrechies

ou

Rosace de mangue fraîche et magret d'oie fumé, en verdure

Filet d'omble chevalier aux amandes grillées et beurre de cerfeuil

ou

Mousse de Saint Jacques et filet de barbu(e) ou selon marché,
sauce légère au chardonnay

ou

Mousseline tiède de foie gras et croustillant aux langoustines

ou

Tourte de volaille fermière, jambon fumé et petit gris

Suprême de volaille de Licques, jus de truffe et copeaux de foie gras

ou

Petit rôti d'agneau au thym, timbale de tomates et courgettes

ou

Dodine de canard aux senteurs de truffe

ou

Emincé de bœuf poêlé aux champignons des bois

Gâteau glacé meringué chocolat-noisettes

&

Génoise aux fruits rouges (ou de saison)

&

Croquebouche à la vanille

Café et mignardises

Menu avec :

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

*Selon notre premier forfait à 17,50 Euros Net

MENU « PRESTIGE » 2018

69,50 Euros Net

(ou 87,00 Euros Net vins et autres boissons comprises)*

Médaille de langouste « en Bellevue »

ou

Duo de truite de mer marinée au citron vert et à la coriandre
et, saumon d'Ecosse « fumé chez nous »

ou

Trio de foie gras de canard Maison :
en crème brûlée, nature à la fleur de sel, au Vieux Malt de Wambrechies

ou

Salade fraîcheur à la poire, aux baies de cassis
et foie gras de canard Maison

Noix de Saint-Jacques gratinées (selon saison),
à l'effiloché de poireaux et au poivre de Séchouan

ou

Homard (selon saison) en chartreuse de chou,
sauce mousseuse au Champagne

ou

Escalope de foie gras poêlé aux figues fraîches et à la boukha
(ou autre selon saison)

ou

Tourte de pigeon au foie gras de canard et parfums de truffe,
sauce au Banyuls

Sorbet de l'Auberge arrosée

ou

Mini salade de fruits exotiques à l'eau de vie de figue

Blanc de barbu(e) aux asperges vertes, sauce au Xérès

ou

Tournedos en croûte de noisette, sauce vigneronne

ou

Caille farcie aux raisins et au foie gras

ou

Grenadin de veau, gâteau de morilles et chou-fleur,
sauce au pinot Noir

Gâteau glacé meringué chocolat-noisettes

&

Génoise aux fruits rouges (ou de saison)

&

Croquebouche à la vanille

Café et mignardises

Menu avec :

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

