



L'Auberge de La Garenne

Jean-Marc Legleye

Menus à 1 entrée pour vos réceptions en 2019 (à partir de 12 couverts)

Votre choix (identique pour l'ensemble des convives) doit nous être communiqué au plus tard 72 heures à l'avance.

Nous pouvons aussi vous proposer d'autres menus en fonction des saisons et des arrivages

Menu Convivial: 35,50 Euros Net ou à partir de 50,00 Euros Net vins* compris

Duo de saumon d'Ecosse : fumé « chez nous » et mariné au citron vert

Filet mignon de porc, sauce aux baies roses et au poivre vert

Profiteroles aux trois parfums arrosées de chocolat chaud

Café et mignardises

P.S. : avec fromages, supplément : 8.00 Euros
(Crottin de chèvre rôti et salade au jambon d'Ardennes)

Menu Plaisir: 37,50 Euros Net ou à partir de 52,00 Euros Net vins* compris

Croustillant aux 2 poissons de nos côtes et petits légumes

Emincé de rumsteack à la mousse de foie gras truffée

Trio de glace et fruits exotiques, tuile à la pistache

Café et mignardises

P.S. : avec fromages, supplément : 8.00 Euros
(Panaché de fromages des Hauts de France)

Menu Bonheur: 41,50 Euros Net ou à partir de 56,00 Euros Net vins* compris

Mise en bouche de saison

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

Suprême de volaille de Licques et magret fumé en éventail

Tuiles à la pistache, crème chiboust et fruits du moment

Café et mignardises

P.S. : avec fromages, supplément : 8.00 Euros
(Toast brioché au Maroilles, en verdure)

Menu Gastronomer: 43,50 Euros Net ou à partir de 58,00 Euros Net vins* compris

Mise en bouche de saison

Royale tiède de foie gras,
croustillant aux gésiers et magret fumé

Dos de colin au beurre rouge et à l'anchois

Génoise aux fruits de saison et coulis de fruits rouges

Café et mignardises

P.S. : avec fromages, supplément : 8.00 Euros
(Profiteroles tièdes à la fondue de fromages du Nord, salade aux pignons)

Menu Délices: 47,50 Euros Net ou à partir de 62,00 Euros Net vins* compris

M.en b: Aspic de tomate fraîche au basilic et julienne de jambon Ganda

Matelote de poissons de nos côtes,
en waterzooï

Canette de barbarie en 2 cuissons, aux griottes

Gâteau glacé au chocolat et aux noisettes, crème à la vanille

Café et mignardises

P.S. : avec fromages, supplément : 8.00 Euros
(Croustillant au Mont des cats, en verdure)

Menu Gourmand: 49,50 Euros Net ou à partir de 64,00 Euros Net vins* compris

M.en b : Gourmandise au saumon fumé et à l'avocat (ou asperges)

Duo de foie gras de canard Maison,
l'un nature à la fleur de sel, l'autre au Vieux Malt de Wambrechies

Emincé de côte au filet et viande des Grisons en éventail

Trio de gourmandises de La Garenne (selon saison)

Café et mignardises

P.S. : avec fromages, supplément : 8.00 Euros
(Palette de fromages des Hauts de France en verdure)



17, Chemin de Ghesles 59700 Marcq-en-Baroeul
Tél. : 03.20.46.20.20 Fax : 03.20.46.32.33
www.aubergegarenne.fr

