



L'Auberge de La Garenne

Jean-Marc Legleye

Menus à 2 entrées 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 Gourmet: 54,00 Euros Net ou à partir de 68,50 Euros Net vins* compris

Asperges vertes et jambon d'Ardenne IGP,
petite salade au Xéres

Mousse tiède de rouget au coulis de tomate fraîche
et petit croustillant au basilic

Dodine de canard à l'ancienne et jardinière de légumes

Gâteau moelleux aux fruits de saison,
coulis de fruits rouges

Café et mignardises

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

Menu Cérémonie: 60,00 Euros Net ou à partir de 74,50 Euros Net vins* compris

Salpicon de légumes de saison à l'huile de noisette,
carpaccio de langoustines aux herbes et aux baies roses

Blanc de barbué poché (ou selon saison),
sauce légère au Chardonnay et au cerfeuil

Emincé de rumsteack, sauce au Banyuls,
copeaux de truffe et de foie gras

Assiette gourmande aux 3 chocolats, sauce à la vanille

Café et mignardises

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

Menu Grand Jour: 66,00 Euros Net ou à partir de 80,50 Euros Net vins* compris

Salade fraîcheur au magret d'oie fumé et au foie gras

Noix de St-Jacques, fondue de poireaux à la coriandre
(Ou selon saison : queues de langoustines aux fèves)

Sorbet yuzu arrosé au Genièvre de Wambrechies

Carré d'agneau à la crème d'ail doux
et aux légumes de saison

Gâteau glacé meringué au chocolat et aux griottes,
coulis de fruits rouges

Café et mignardises

P.S. : avec fromages, supplément : 8.00 Euros
(Toast brioché à la fondue de « Pavé de Roncq »)

Menu Prestige: 72,00 Euros Net ou à partir de 86,50 Euros Net vins* compris

Trio de foie gras de canard : au Vieux Malt de Wambrechies,
en crème brûlée, nature au sel de Guérande

½ Homard grillé, farci aux petits légumes,
sauce mousseuse à l'estragon

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

Tournedos de bœuf aux champignons des bois

Farandole de gourmandises de La Garenne

Café et mignardises

P.S. : avec fromages, supplément : 8.00 Euros
(Croustillant au « Mont des Cats » et aux herbes)



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

