



L'Auberge de La Garenne

Jean-Marc Legleye

Menus régionaux 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 Terroir 37,00 Euros Net ou à partir de 51,50 Euros Net vins* compris

Mise en bouche régionale

Goyère à l'Avesnoise, salade de région à la julienne de filet de canard fumé

Jambon à l'os à la fleur de houblon (sauce : bière de garde)

Gâteau glacé meringué aux spéculoos, crème à la vanille et au Genièvre

Café et mignardises

* vins selon notre forfait « Sérénité »

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

Menu Régional 43,00 Euros Net ou à partir de 57,50 Euros Net vins* compris

Mise en bouche :

Crème brûlée au foie gras et à la cassonade

Bavarois de poireaux à la coriandre, velouté aux moules (ou autre selon saison)

Cuisse de lapin aux pruneaux et aux raisins, garniture régionale

Crêpe tiède à la vergeoise et glace à la chicorée

Café et mignardises

* vins selon notre forfait « Sérénité »

P.S. : avec fromages, supplément : 8.00 Euros

Menu Flamand 51,00 Euros Net ou à partir de 65,50 Euros Net vins* compris

Mise en bouche :
terrinerie de lapin aux baies de Genièvre et confiture d'oignon

Matelote de poissons de nos côtes en waterzooï

Emincé de bœuf sauce Gambrinus, échalote confite

Milkshake à la Bêtise de Cambrai

Assiette gourmande aux saveurs Ch'ti

Café et mignardises

* vins selon notre forfait « Sérénité »

P.S. : avec fromages, supplément : 8.00 Euros
(Croustillant au Maroilles et au paprika, salade frisée à la chicorée)

Menu des Flandres 66,00 Euros Net ou à partir de 80,50 Euros Net vins* compris

Foie gras de canard au Vieux Malt de Wambrechies et crêpe chaude à la bière

Noix de St-Jacques aux poireaux et à la fleur de sel (ou croustillant de langoustines aux fèves en saison)

Sorbet à la krik cerise

Grenadin de veau caramélisé à la vergeoise, sauce forestière

Farandole de gourmandises régionales

Café et mignardises

* vins selon notre forfait « Sérénité »

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.aubergelagarenne.fr

