

LA GARENNE FÊTE NOËL À LA MAISON

LA CARTE

POUR NOËL ET NOUVEL AN



ENTRÉES FROIDES

- Foie gras français maison,
Chutney pommes/poires,
confit d'échalottes au vin rouge
(les 60gr) _____ 7,2 €
- Saumon Fumé maison Origine
Ecosse (les 70gr) _____ 5,5 €
- Terrine maison, saumon,
homard et pétoncle au riesling _____ 6,5 €

PLATS

- Fricassée de turbot aux
champignons sauce champagne _____ 17 €
- Joue de lotte et gambas, coco et
curry vert, poudre d'algues _____ 15 €
- Carbonnade de gibier à la bière
brune et aux épices de Noël _____ 15 €
- Filet de veau lardé, sauce vieux
porto _____ 19 €
- Filet de chapon poché, en croûte
de sésame, sauce vin jaune _____ 15 €

GARNITURES AU CHOIX

- Cocotte de légumes d'hiver, curry et
purée de patate douce
- Moelleux de panais à la Tomme
et aux truffes
- Gnocchis maison sauce truffe

DESSERTS

Bûches Maison (La bûche de 4 personnes)

- Biscuit vanille, fruits rouges,
chocolat blanc, pistaches _____ 20 €
- Biscuit noisettes cacahuètes,
crèmeux lactée caramel,
ganache vanille _____ 22 €
- Chocolat 72%, croustillant
choco-orange, sésame, biscuit
pain d'épices _____ 22 €

Desserts individuels:

- Boule de Noël: fruit de la
passion, coco, biscuit amandes _____ 7 €
- Buchette vanille, crème de
marrons, cassis, meringues _____ 7 €

ENTRÉES CHAUDES

- Cassiolette d'escargots, persillade
et noisettes torréfiées _____ 6 €
- Noix de St Jacques rôties, crème
de butternut, châtaignes, pain
d'épices _____ 14 €
- Ris de veau rôtis, poêlée de
champignons, sauce cognac _____ 12 €
- Feuilleté de boudin blanc truffé,
duxelle de champignons _____ 8 €
- Velouté, éclats de marrons,
chantilly mascarpone, pain
d'épices _____ 8 €



L'APÉRITIF DE LA GARENNE:

- Coffret apéritif festif 25 pièces : _____ 30 €
- 5 blinis saumon, 5 toasts magret, 5 toasts asperges-oeufs de
caille, 5 minis quiches, 5 mini croq' jambon de Reims Truffes
- 12 Mini bouchées aux escargots _____ 10 €
- 2 Bouchées aux crevettes sauce Thaï _____ 4 €

SUGGESTION DE FROMAGES:

- Brie de Meaux aux Truffes Mélanosporum
Maison (la part de 60gr) _____ 5 €

Plateaux de fromages à Partager :

- pour 2 pers _____ 15 €
- Brie truffé, Comté, Langres, Chaource, St Maure

HORAIRE BOUTIQUE

Jeudi 24 et 31 décembre :
9h -> 17h non stop

Retrait des commandes : 14h-> 17h

POUR PASSER COMMANDE

Avant le lundi 20 décembre pour Noël
Avant lundi 27 décembre Pour Nouvel An

03.26.06.22.44

contact@restaurant-lagarenne.fr



LA GARENNE FÊTE NOËL À LA MAISON

NOS PROPOSITIONS GOURMET

POUR NOËL ET NOUVEL AN



VOLAILLES DE FÊTES: (PRIX AU KG)

DINDES

Dinde fermière du Gers _____	24,5 €
Dinde fermière Noire de Bourgogne _____	26,5 €

POULARDES & OIE

Poularde fermière de Challans Label Rouge _____	23,5 €
Poularde fermière du Gers _____	23,5 €
Oie de Challans Label Rouge _____	32,5 €

VOLAILLES DE BRESSE

Poulet de Bresse _____	25,5 €
Poularde de Bresse _____	48 €
Dinde Fermière de Bresse _____	33 €

VOLAILLES FARCIES

Paupiette de pintade farcie au foie gras _____	27 €
Paupiette de pintade farcie aux cèpes et marrons _____	27 €
Caille Farcie aux champignons _____	36 €
Pintade semi désossée forestière _____	26,5 €
Pintade semi désossée aux morilles _____	28,5 €
Canette semi désossée à l'orange _____	26,5 €
Canette semi désossée aux cèpes _____	26,5 €
Poularde semi désossée forestière _____	29 €
Demi chapon désossé au foie gras _____	37 €

CHAPONS

Chapon Fermier de Challans Label Rouge _____	24,5 €
Chapon fermier du Gers _____	24,5 €
Chapon de pintade de Challans Label Rouge _____	29 €
Chapon de pintade du Gers _____	30,5 €
Cuisse de Chapon _____	20,5 €
Suprême de Chapon _____	27,5 €



NOS SPECIALITES CHARCUTIERES

Boudin Blanc au foie gras _____	29 €
Boudin blanc aux truffes _____	29 €
Jambon de Reims _____	19,5
Jambon de Reims au foie gras _____	29 €
Pâté en croûte froid, veau, chapon, foie gras et pistaches _____	35 €

Sélection Gourmet :

Escargots de bougogne au beurre persillé La douzaine _____	12 €
--	------

Chips Torres à la Truffe noire ou Jambon Ibérico _____	5 €
--	-----



INFOS UTILES :

Sauf indication contraire, 

Tous les prix sont exprimés au kilo

POUR PASSER COMMANDE

Avant le lundi 20 décembre pour Noël
Avant lundi 27 décembre Pour Nouvel An

03.26.06.22.44

contact@restaurant-lagarenne.fr