

# LA GARENNE FÊTE NOËL À LA MAISON

## LA CARTE

### POUR NOËL ET NOUVEL AN

#### ENTRÉES FROIDES

Terrine de Foie gras français  
maison, chutney oignons rouges  
vin doux (les 60gr) \_\_\_\_\_ 7,6 €

Saumon Bomlö Fumé maison  
Origine Norvège (les 70gr) \_\_\_\_\_ 5,9 €

#### ENTRÉES CHAUDES

Fricassée d'escargots aux cèpes et  
noix, sauce crème \_\_\_\_\_ 15 €

Noix de St Jacques (3) pistou  
d'herbes et pistaches, mousseline  
de courges \_\_\_\_\_ 18 €

Ris de veau rôtis, crémeux de  
champignons, petits bruns sautés 22 €

Lieu jaune, légumes glacés et  
crémeux de mâche \_\_\_\_\_ 16 €

#### PLATS

Biscuit de saint jacques sauce  
champagne \_\_\_\_\_ 24 €

Rôti de saumon farci aux  
noisettes et épinards / ricotta \_\_\_\_\_ 21 €

Médaille de volaille farcie aux  
marrons et blettes, sauce porto \_\_\_\_\_ 21 €

Caille désossée farcie, sauce  
morilles \_\_\_\_\_ 24 €

Jambon braisé à la bière de Noël,  
jus de cuisson réduit \_\_\_\_\_ 19 €

Raviolles artisanales à la truffe \_\_\_\_\_ 18 €

#### GARNITURES AU CHOIX

- Truffade de légumes d'hiver au comté

- Millefeuille de Pdt et patates douces

#### L'APÉRITIF DE LA GARENNE:

Coffret apéritif festif 25 pièces : \_\_\_\_\_ 34 €

5 blinis saumon, 5 toasts magret, 5 toasts asperges-oeufs de  
caille, 5 minis quiches, 5 mini croq' jambon de Reims Truffles

12 Mini bouchées aux escargots \_\_\_\_\_ 14 €

#### SUGGESTION DE FROMAGES:

Brie de Meaux aux Truffles Mélanosporum  
Maison (la part de 60gr) \_\_\_\_\_ 9 €

Plateaux de fromages à Partager :  
pour 2 pers

- Brie truffé, Comté, Langres, St Maure \_\_\_\_\_ 24 €

#### DESSERTS

##### Bûches Maison (La bûche de 4

Biscuit moelleux Biscuits roses de  
Reims, mousse vanille fruits rouges,  
croustillant chocolat blanc \_\_\_\_\_ 28 €

Biscuit noisettes cacao, ganache  
montée 3 chocolat, praliné maison  
croustillant chocolat \_\_\_\_\_ 28 €

##### - Sapin facon number cake (4/6 ou 8/10 pers):

parfum: 4/6p: 25€: 8/10p: 45 €

3 chocolat praliné ; Vanille ; Fruits exotiques

##### Desserts individuels:

Père Noël: Ganache lactée caramel,  
confit griotte, biscuit brownies,  
croustillant pistaches \_\_\_\_\_ 9 €

Flocon de Noël: Crème diplomate  
vanille, compotée de fruits exotiques,  
gel passion, biscuit amandes \_\_\_\_\_ 9 €

#### HORAIRES BOUTIQUE

Dimanche 24 et 31 décembre :

9h -> 16h non stop

Retrait des commandes :

14h -> 17h

#### POUR PASSER COMMANDE

UNIQUEMENT PAR MAIL :

[contact@restaurant-lagarenne.fr](mailto:contact@restaurant-lagarenne.fr)

Avant le lundi 18 décembre pour Noël

Avant Mardi 26 décembre Pour Nouvel An

