

LA GARENNE S'INVITE À LA MAISON

LA CARTE

POUR NOËL ET NOUVEL AN

ENTRÉES FROIDES

- Terrine de Foie gras français maison, chutney oignons rouges au vin doux (les 70gr) _____ 7,9 €
- Saumon Bomlö Fumé maison Origine Norvège (les 70gr) _____ 5,9 €

ENTRÉES CHAUDES

- Fricassée d'escargots aux cèpes et noix, sauce crème ciboulette _____ 15 €
- Noix de St Jacques (3) mousseline de panais, granola, sauce Noilly Prat _____ 19 €
- Ris de veau rôtis, pleurottes, sauce au vieux porto _____ 22 €
- Cassolette de gambas aux petits légumes, sauce curry coco _____ 16 €

PLATS

- Filet de bar en croûte d'herbes et noisettes, sauce chorizo _____ 24 €
- Tronçon de turbot, salicornes, sauce beurre blanc aux agrumes _____ 24 €
- Médaille de joue de boeuf et foie gras, sauce morilles _____ 23 €
- Rôti de poularde farcie marrons et raisins, sauce porto / marrons _____ 22 €
- Filet mignon de cochon farci au comté, sauce whisky écossais _____ 19 €
- Raviolles artisanales à la truffe _____ 18 €

GARNITURES AU CHOIX

- Gratin dauphinois truffé
- Purée de patate douce crumble aux herbes et légumes d'hiver

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 minis scones jambon de Reims Truffes

SUGGESTION DE FROMAGE:

L'incontournable Brie de Meaux aux Truffes Mélanosporum Maison (la part de 60gr) _____ 9 €

DESSERTS

Bûches Maison (La bûche de 4 personnes)

- Biscuit noix de coco, crémeux passion, mousse coco-vanille, compotée et croustillant exotique _____ 25 €
- Biscuit noisettes crème de marrons, confit cassis, croustillant _____ 25 €

- **Pavlova façon flocon de neige :**

Aux fruits exotiques, ganaché montée vanille de tahiti 4/6p : 25€

- **Sapin façon number cake :**

- Parfums: _____ 4/6p : 25€
- 3 chocolats praliné _____ 8/10p : 45 €
- Vanille / multifruits

Desserts individuels:

- Entremet Sapin de Noël: _____ 9 €
- Ganache montée pistache, confit framboises, Biscuit vanille, croustillant fruits rouges
- Etoile de Noël: _____ 8 €
- Crèmeux clémentines Corses, biscuit pain d'épices, croustillant spéculos

HORAIRES BOUTIQUE

Mardi 24 et 31 décembre :

9h -> 16h non stop

Retrait des commandes :

14h -> 17h

POUR PASSER COMMANDE

UNIQUEMENT PAR MAIL :

contact@restaurant-lagarenne.fr

Jusqu'au Mercredi 18 décembre pour Noël

Jusqu'au Jeudi 26 décembre Pour Nouvel An

Dans la limite des stocks disponibles !



LA GARENNE FÊTE NOËL À LA MAISON

NOS PROPOSITIONS GOURMET

POUR NOËL ET NOUVEL AN



VOLAILLES DE FÊTES: (PRIX AU KG)

DINDES

Dinde fermière maison Garbay	26,5 €
Dinde fermière Noire de Bourgogne	28,5 €

POULARDES & OIE

Poularde fermière de Challans Label Rouge	26,5 €
Poularde fermière du Gers	26,5 €
Oie de Challans Label Rouge	36,5 €

VOLAILLES DE BRESSE

Poulet de Bresse	28,5 €
Poularde de Bresse	53 €
Dinde Fermière de Bresse	37 €

VOLAILLES FARCIES

Paupiette de pintade farcie aux figues et abricots	29,5 €
Paupiette de pintade farcie aux cèpes et marrons	30,5 €
Caille Farcie aux champignons	36 €
Pintade semi désossée forestière	29,5 €
Pintade semi désossée aux morilles	30,5 €
Canette semi désossée à l'orange	28,5 €
Canette semi désossée aux cèpes	29,5 €
Poularde semi désossée forestière	35,5 €
Demi chapon désossé forestier	38 €

CHAPONS

Chapon Fermier de Challans Label Rouge	26,5 €
Chapon fermier du Gers	26,5 €
Chapon de pintade de Challans Label Rouge	31,5
Chapon de pintade du Gers	33,5 €
Cuisse de Chapon	26,5 €
Suprême de Chapon	36,5 €

NOS SPECIALITES CHARCUTIERES

Boudin Blanc au foie gras	34 €
Boudin blanc aux truffes	35€
Jambon de Reims	19,5

Sélection Gourmet :

Escargots de bougogne au beurre persillé La douzaine	35 €
Caviar Oscietre 30gr	45 €



INFOS UTILES :

Sauf indication contraire,

Tous les prix sont exprimés au kilo

Dans la limite des stocks disponibles

POUR PASSER COMMANDE

Avant le Mercredi 18 décembre pour Noël jusqu'au Jeudi 26 décembre Pour Nouvel An

06.25.13.23.22 / 06.20.11.64.24

contact@lagarennegourmet.fr

