

LA GARENNE FÊTE NOËL À LA MAISON

LA CARTE

POUR NOËL ET NOUVEL AN



ENTRÉES FROIDES

- Terrine de chapon au foie gras, pistaches et truffes, gelée de ratafia, chutney aux fruits secs (les 60gr) _____ 6,2 €
- Saumon Fumé maison Origine Ecosse (les 70gr) _____ 5,9 €

PLATS

- Saint jacques (5) rôties granola noisettes sauce champagne _____ 22 €
- Lotte et gambas, façon blanquette au curry breton _____ 17 €
- Filet de cerf en tournedos sauce aux morilles _____ 15 €
- Caille désossée farcie, girolles et marrons _____ 19 €
- Carré de cochon de lait braisé, miel, romarin et vieux porto _____ 15 €
- Risotto de coquillettes à la truffe _____ 12 €



GARNITURES AU CHOIX

- Cocotte de légumes en crumble
- Moelleux de panais à la Tomme et aux truffes
- Millefeuille de Pdt et patates douces

DESSERTS

- Bûches Maison (La bûche de 4 personnes)**
- Biscuit moelleux cacao, crémeux choco 66%, clémentines croustillant chocolat - 20 €
 - Biscuit noisettes ganache lactée caramel, compotée pommes poires, croustillant spéculos _____ 22 €
 - **Sapin facon number cake (4/6 ou 8/10 pers.)**
parfum: 3 chocolat praliné; Vanille; Fruits exotiques _____ 4/6p : 22 € _____ 8/10p : 40 €

Desserts individuels:

- **Boule de Noël:** mousse coco, fruits rouges, biscuit amandes _____ 7 €
- **Paquet cadeau:** ganache vanille chocolat blanc, fruit exotiques, sablé vanille _____ 7 €

ENTRÉES CHAUDES

- Chausson escargots - volaille, noisettes, farce persillée _____ 10 €
- Noix de St Jacques (3) rôties, granola noisettes graine de gourges, sauce champagne _____ 14 €
- Ris de veau rôtis, poêlée de champignons, sauce cognac _____ 16 €
- Lieu jaune, légumes glacés et crémeux de cresson _____ 9,5 €
- Tarte fine parmesan, compotée d'oignons et légumes rôtis _____ 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 €

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

HORAIRES BOUTIQUE :

Samedi 24 et 31 décembre :

9h -> 17h non stop

Retrait des commandes : 14h-> 17h

POUR PASSER COMMANDE

Avant le lundi 19 décembre pour Noël

Dans la limite des stocks disponibles

Avant lundi 26 décembre Pour Nouvel An

03.26.06.22.44

contact@restaurant-lagarenne.fr

