Les "35 ans" de l'Auberge de La Garenne

Du Jeudi 10 Janvier au Dimanche 10 Février 2019
Jean-Marc Legleye vous propose
un Menu "de tradition en innovation"
concocté par Sylvain et son équipe

Événement exceptionnel, prix exceptionnel :
*44.00 € vins non compris**

Noix de Saint-Jacques poêlées,
confit de panais à la truffe d'hiver
et croquant au poivre de Madagascar

Foie gras de canard en trio :
au Vieux Malt de Wambrechies
en crème brûlée à la cassonade
en mousseline au colvert et griotte,
sur feuille de chicon de terre

Filet d'omble chevalier poché, sur son d'avoine,
beurre mousseux à la bière blanche
et pignons de pin torréfiés au miel de sapin

Farandoles de gourmandises de La Garenne
composition de notre Pâtissier Rémy

***Avec ce Menu, Stéphane sortira de notre cave**
de sympathiques et surprenants flacons
de France et d'ailleurs
63.50 € vin compris (3verres)
Ou 70.00 € vin compris (4verres)

Ou

70.00 € 1/2 Champagne J.Y. Pérard compris

*Au lieu de 54.00 €

L'Auberge de la Garenne
17 Chemin de Ghesles - 59700 Marcq-en-Baroeul
03.20.46.20.20/contact@aubergegarenne.fr
www.aubergegarenne.fr