



L'Auberge de la Garenne

Menu de Pâques 2019



Samedi 20 et Dimanche 21 Avril (midi)

56.00 Euros Net vin non compris*

→ **sur réservation uniquement**

Œuf poché aux copeaux de saumon "fumé au bois de hêtre",
sauce émulsionnée au citron vert et fleur de pensée



Grosses langoustines rôties et ris de veau braisés
aux morilles, craquant au sel rose de l'Himalaya

Ou

Duo de foie gras de canard "Maison" :
l'un nature au confit de pétales de rose
l'autre en royale tiède à la purée de rhubarbe et fèves de Tonka



Filet de bar de ligne poché aux premières asperges Françaises,
beurre moussoux à la bière blanche

Ou

Millefeuille d'agneau du Limousin
et premiers légumes du soleil, son jus à l'hysope



Tomes aux fleurs d'Autriche et tome de Brebis Corse,
pain feuilleté des alpages et fleur de thym



Chocolat de Pâques en 3 façons
et aux 8 fruits de saison

* Avec ce Menu de Pâques,
notre Sommelier vous proposera :
- notre formule "accord mets & vins" :
19.50 euros net en 3 services
Ou 26.00 euros net en 4 services



17 Chemin de Ghesles - 59700 Marcq-en-Barœul
03.20.46.20.20/contact@aubergegarenne.fr
www.aubergegarenne.fr