



L'Auberge de la garenne MENU CHAMPAGNE 2019

Réalisé par notre Chef Sylvain et son équipe
Événement exceptionnel, prix exceptionnel :
79.00 euros net dégustation de Champagne comprise*
 (sur réservation uniquement)

Vendredi 8 Mars*(soir)

Samedi 9 (midi et soir) et Dimanche 10 Mars (midi)

Jean-Marc LEGLEYE et son équipe vous emmènent à la découverte des crus séduisants de la Maison JANISSON à Verzenay

Champagne Janisson "Tradition"

Duo de mise en bouche :

- Huître Normande aux 3 agrumes
- Médaillon de foie gras de canard nature au confit de Champagne et amandes grillées



Noix de Saint-Jacques rôties,
 poire confite à la Mandarine Napoléon, sauce mousseuse au Champagne

Champagne Janisson "Blanc de Blancs"



Quasi de veau en cuisson lente
 laqué au miel d'acacias, légumes de fin d'hiver sur brioche tiède

Champagne Janisson "Blanc de Noirs"



Croustillant aux premières fraises et au thym,
 biscuit dulcey au chocolat Manjari et coulis de vanille à la cannelle

Champagne Janisson "Rosé"



Café, mignardises et biscuits Champenois

Les commentaires seront assurés par Jean-Marc LEGLEYE, Restaurateur-Sommelier
 et par Stéphane, Maître d'Hôtel-Sommelier

*Vendredi 8 Mars au soir,

Monsieur Manuel Janisson nous fera l'honneur d'être parmi nous
 et nous parlera de cette belle Maison de Champagne



17, Chemin de Ghesles - 59700 Marcq-en-Baroeul
 Tél. : **03.20.46.20.20** Fax : 03.20.46.32.33
www.aubergegarenne.fr