

Auberge de La Garenne

Menu Saint-Valentin



Jeudi 14 février (midi et soir)
Vendredi 15, Samedi 16 (midi et soir)
et dimanche 17 (midi)

69.00 € Vin non compris*

99.00 € net/personne Champagne** compris(75cl/couple)

»»» —> Sur réservation uniquement

Effeillé de Saint-Jacques aux asperges vertes,
émulsion de homard et tuile au piment d'Espelette



Couples de foies gras de canard "IGP" :
l'un nature aux pétales de roses,
l'autre en crème brûlée au confit de Champagne rosé



Caille Royale de Vendée
les filets rosés sur farce moelleuse
au magret fumé et à la truffe
les cuisses confites sur lit de pomme de terre "Chérie"



Duo de cœurs affinés
pain perdu au beurre Mycryo et au gingembre



Coquetteries de chocolat Valrhona
Makaé aux fruits de la passion
Guanaja à la vanille de Tahiti
Manjarie au caviar de cerises



Moka Sidamo
et petites douceurs de Saint-Valentin

** Champagne Henriot "Brut Souverain"
Ou
Champagne Janisson "Brut Rosé"

Vous pouvez aussi préférer notre formule accord Mets & vins
* 99.00€ net pour 5 verres (10cl) ou 95.00 € net pour 4 verres (10cl)
de crus sélectionnés par notre sommelier, compris
Ou

choisir dans notre : "Carte des Vins de Saint-Valentin"



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