



LA GARENNE À LA MAISON


LA CARTE

DU MERCREDI 24 ET SAMEDI 27 FÉVRIER

ENTRÉES

| | |
|--|------|
| Effilochée de crabe exotique, gambas citronnées, noix de cajou et mangues _____ | 9 € |
| Ris de veau rôtis sauce mère mousseline de champignons, Champignons sautés _____ | 13 € |
| Cake aux champignons, vieux comté, noisettes, jeunes pousses du moment _____ | 7 € |

PLATS

| | |
|---|------|
| Rable de lapin aux champignons de saison, étuvé de petit épeautre, mini légumes _____ | 12 € |
| Supions au wok, sauce ail-persil, riz vénéré et larmes de poivrons _____ | 12 € |
|  Risotto de coquillettes à la truffe mélangé, tuile parmesan truffe _____ | 10 € |

DESSERTS

| | |
|---|-----|
| Dôme façon "bounty" croustillant spéculos _____ | 6 € |
| Tarte poire amandine, sauce chocolat _____ | 6 € |
| Panna cotta framboise, crumble aux flocons d'avoine _____ | 6 € |

VINS

| | |
|--|------|
| Chablis "Le Finage" 2017 La Chablisienne _____ | 15 € |
| Pinot noir 2019 Anne de Joyeuse "Cuvée des Dinosaures" _____ | 14 € |
| Domaine de Minuty 2018 Cuvée "M" _____ | 15 € |
| Champagne Brut Louis Brochet à Ecueil _____ | 25 € |

LES INCONTOURNABLES:

- Planche mixte charcuterie et fromages (2 pers) : 20€
- Foie gras de canard maison en batonnets (2 pers) : 20€
- Parementier de canard pour 2 personnes : 14€
- Lasagnes pur boeuf maison pour 2 personnes : 14€
- Le sachet de sablés "Spritz" : 4€
- Le sachet d'amaretis aux biscuits roses : 4€
- Le sachet de rose des sables au chocolat lacté caramel : 4€

HORAIRES BOUTIQUE :

Mardi et mercredi: 8h-13h / 15h30-17h45
Jeudi : 8h - 13H
Vendredi et Samedi : 8h - 18h non stop

Merci de passer commande 24H à l'avance. Dans la limite des stocks disponibles

Tous modes de paiement acceptés.

03.26.06.22.44

contact@restaurant-lagarenne.fr