



# LA GARENNE

RESTAURANT

4 RUE DU PRESOIR, 71640 DRACY-LE-FORT - 03 85 87 81 81



# LA GARENNE

RESTAURANT



## CHOISISSEZ VOTRE FORMULE

<i>Plat unique</i>	<b>27 €</b>
<i>Entrée - Plat ou Plat - Dessert</i>	<b>41 €</b>
<i>Entrée - Plat - Dessert</i>	<b>47 €</b>
<i>Entrée - Plat - Fromage - Dessert</i>	<b>53 €</b>



MENU DU JOUR\* **27€**  
*Entrée - Plat - Dessert*

*\* tous les midis du lundi au vendredi*



# LA GARENNE

RESTAURANT

## CARTE SAISONNIÈRE



### ENTRÉES

Ballotine de Canard Farcie aux Châtaignes,  
Croustillant de Cuisses Confites aux Fruits Secs

-

Effiloché de Joutes de Bœuf au Vin Rouge,  
Fricassée d'Escargots de Bourgogne à la Crème  
d'Époisses

-

Rillette de Chair de Crabe au Vinaigre de Mangue,  
Pommade d'Avocat, Tempura de Crevettes

-

Velouté de Courge, Cubes de Butternut Rôtis,  
Œuf "Bio" Poché, Emulsion au Lait d'Amande



### PLAT

Pithiviers de Pigeon au Foie Gras et Pignons de Pin,  
Risotto de Céleri Parfumé à la Truffe

-

Pavé de Maigre de Méditerranée,  
Vinaigrette à l'Andouille de Guémenée,  
Légumes Glacés et Purée d'Oignons Rouges

-

Noix de Saint-Jacques Snackées,  
Nuage de Topinambours,  
Chips et Caramel au Beurre Salé

-

Le Veau aux Langoustines,  
Pressé de Pommes de Terre au Parmesan,  
Jus des Têtes



## CARTE SAISONNIÈRE



### DOUCEURS

Palet au Chocolat "Dulce",  
Crème Anglaise à la Vanille de Madagascar,  
Sorbet au Chocolat Noir

-

Poire Pochée à la Vanille,  
Sablé Breton et Mendant au Chocolat Noir

-

Soufflé Glacé au Marc de Bourgogne,  
Confit de Cassis et Tuile Pain d'Épices

-

Macaron Mangué-Fruit de la Passion,  
Ganache Montée au Chocolat Blanc

RÉSERVATION CONSEILLÉE

4 RUE DU PRESOIR, 71640 DRACY-LE-FORT

03 85 87 81 81

#### Prix nets

**Nos viandes bovines et nos volailles sont d'origine française (naissance, élevage et abattage) l'agneau origine UK**

Nos plats et boissons peuvent contenir les substances suivantes :

Des céréales contenant du gluten, des crustacés, des œufs, poissons, cacahuètes, soja, lait, fruits à coquilles (noix, noisettes...), céleri, moutarde, graine de sésame, sulfure de dioxyde + sulfites, mollusques, farine de lupin.

Si ces substances énoncées devaient déclencher des allergies ou être à l'origine d'incompatibilités alimentaires, merci d'en informer le personnel.

Nos équipes vous souhaitent un agréable moment

