

LA GAARENNE

RESTAURANT

NOS ÉQUIPES VOUS SOUHAITENT UN AGRÉABLE MOMENT

DIRECTEUR DU RESTAURANT : DAVID DUCRET

CHEF DE CUISINE : NICOLAS BIRAULT

AU SERVICE :

MICHAEL : MAÎTRE D'HÔTEL
STÉPHANIE
JENNIFER
CLARISSE
MÉGANE

YANIS : BARMAN

SA BRIGADE :

SECOND DE CUISINE : FIRMIN
RITA
MATTÉO
PRAVEEN

PÂTISSIÈRE :

MIREILLE RACINE
SOPHY

CHOISISSEZ VOTRE FORMULE :

PLAT UNIQUE	28 €
ENTRÉE – PLAT // PLAT – DESSERT	42 €
ENTRÉE – PLAT – DESSERT	48 €
FROMAGES	14 €

SCANNEZ CE QR CODE POUR ACCÉDER À NOTRE CARTE :
(VINS, APÉRITIFS, BOISSONS, SPIRITUEUX ET BIEN PLUS ENCORE)



UNE MAJORITÉ DE NOS LÉGUMES ET HERBES AROMATIQUES PROVIENNENT DU "JARDIN DE LA VIVELLE" À GUERFANS (71)
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

PRIX NETS

NOS VIANDES BOVINES ET NOS VOLAILLES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE (NAISSANCE, ÉLEVAGE ET ABATTAGE)

NOS PLATS ET BOISSONS PEUVENT CONTENIR LES SUBSTANCES SUIVANTES :

DES CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, DES CRUSTACÉS, DES OEUFS, 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.



Menu

ENTRÉES

LES 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE
AU BEURRE PERSILLÉ

PRESSÉ DE JOUES DE BŒUF SERVI FROID, PICKLES DE LÉGUMES ET
MOUTARDE À L'ANCIENNE

FILET DE MAQUEREAU EN ESCABÈCHE, PASTÈQUE ET MELON

TARTARE DE TOMATES CŒUR DE BŒUF, GELÉE DE CONCOMBRE,
STRACCIATELLA ET JAMBON KINTOA

PLATS

« VITELLO TONNATO » (CARPACCIO DE VEAU CUIT SERVI FROID),
SAUCE AU THON ET PARMESAN, CÂPRES

FILET DE RASCASSE GRILLÉ, FENOUIL CONFIT, AÏOLI ET ÉMULSION
DE TOMATES À L'HUILE D'OLIVE

SUPRÊME DE PINTADE AU THYM, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE
FUMÉE, GARNITURE BOURGUIGNONNE, JUS AU VIN ROUGE

STEAK D'ESPADON GRILLÉ, VIERGE DE LÉGUMES,
PESTO ET PIGNONS DE PIN

DESSERT

BISCUIT AU CHOCOLAT NOIR, BAVAROISE AUX MÛRES,
MYRTILLES ET FRAMBOISES

PÊCHE FAÇON MELBA, SORBET PÊCHE DE VIGNE ET VERVEINE

MOUSSE GLACÉE AU CHOCOLAT AU LAIT,
GANACHE MONTÉE À LA MENTHE ET FRAISES FRAÎCHES

ABRICOT CHIBOUST, SABLÉ AU ROMARIN CONFIT ET
SORBET ABRICOT-ROMARIN

