



LA GARENNE

RESTAURANT

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



LA GAARENNE

RESTAURANT



CHOISISSEZ VOTRE FORMULE

<i>Plat unique</i>	28 €
<i>Entrée - Plat ou Plat - Dessert</i>	42 €
<i>Entrée - Plat - Dessert</i>	48 €

Chariot de Fromages Affinés* **14 €

MENU DU JOUR*

Entrée - Plat - Dessert

29€

** tous les midis du lundi au vendredi*



LA GARENNE

RESTAURANT

CARTE SAISONNIÈRE

ENTRÉES

Opéra de foie gras au magret de canard fumé,
briochette à la pomme.

-

Cassolette d'écrevisses à la bisque
et parmesan, macaronis.

-

Carpaccio de saumon mariné
à la betterave et agrumes

-

Œuf « bio » dans l'esprit « mimosa »,
chair de tourteau



PLAT

Ris de veau cuit meunière,
petits champignons à la grecque et
sauce au yaourt

-

Dos de cabillaud poché dans un bouillon
au jambon Kintoa, minestrone de légumes

-

Côte de cochon fermier cuite à basse température,
petits poivrons confits, sauce à l'échalote

-

Filet de bar grillé, poêlée de girolles,
jus de viande au jus de girolles



CARTE SAISONNIÈRE

DOUCEURS

Blanc-manger coco et
citron vert

-

Pressé de pommes caramélisées et crêpes,
glace au yaourt

-

Sablé dattes-amande, figues rôties,
diplomate vanille

-

Coque chocolat et café,
crème brûlée aux noix

RÉSERVATION CONSEILLÉE

4 RUE DU PRESSEUR, 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