



# MENU GOURMAND

MENU A 60€



Variation d'Asperges vertes et blanches

Gel d'estragon, crème d'oeuf et citron confit, chips Italienne

ou

Mi-cuit de Thon rouge à l'Asiatique

Echalotes confites et frits, guacamole



Longe d'Agneau en croûte d'herbes

Tartelette gourmande de légumes au caviar d'aubergine

Jus d'agneau au Romarin

ou

Dos de Merlu de Noirmoutier

Déclinaison de brocolis, douceur de citron confit

tuile à l'encre de seiche, beurre blanc



Fraise en texture

Ganache Chocolat blanc Ivoire Valrhona

Biscuit pistache

ou

Gourmandise Chocolats Jivara et Caraïbes

Crumble Noisette



## MENU DE SAISON

---

### Douceur de Carotte à l'Orientale

Ecume végétale, crumble chocolat aux piments d'Espelette  
Jambon de Boeuf Cecina séché



### Paleron de Boeuf Black Angus "confit 12 heures"

Palet de légumes croquants et pomme de terre  
Jus de Boeuf à l'estragon



### Cigare croustillant au Chocolat dans l'esprit d'un Tiramisu

---

Menu à 45€

En deux plats au choix dans ce menu : 36€

Sauf DIMANCHE



## MENU SAVEURS D'HUGO



Foie gras de Canard "Français" au Porto

Fraicheur de bonbons de pomme verte

ou

Mi-cuit de Thon rouge à l'Asiatique

Echalotes confites et frits, guacamole



Coeur de Ris de Veau doré

Makis de sucrine fondante aux petits légumes

Jus de veau au Porto

ou

Dos de Merlu de Noirmoutier

Déclinaison de brocolis, douceur de citron confit

tuile à l'encre de seiche, beurre blanc



La Rhubarbe dans tous ses états

Fine meringue et fraicheur Bulgare

ou

Les Fromages affinés

Fromagerie du Lac de Fenneville



Menu à 75€

ou avec deux entrées à 89€

*Auberge de la Forêt*  
Restaurant

*Tous nos menus établis ne peuvent être modifiés.*



MENU ENFANT 15 €  
LA DEMI-PORTION POUR LES PETITS À 11 €

---

Nuggets de poulet pané maison  
Purée de petits pois  
et ses pommes frites



Bâton glacé Maison  
Glace vanille  
enrobée de chocolat au lait Valrhona

