

Pour s'ouvrir les papilles

<i>Notre Foie Gras de Canard</i>	23 €
Déclinaison autour de la figue et éclats de châtaignes	
<i>Cromesquis d'escargots Buhlois</i>	18 €
Sur sa mousseline de pomme de terre à l'ail doux	
<i>Oeuf mollet frit et jambon de Sanglier</i>	14 €
Petits champignons, espuma de pomme de terre	
<i>Tartine de Saumon fumé d'Ecosse</i>	15 €
Ecume de lait de raifort et crème à l'aneth	
<i>Velouté de Potiron</i>	11 €
Eclats de speck et de châtaignes, émulsion au piment d'espelette	

Côté Pêche

Dos de Cabillaud

26 €

Bouillon à la citronnelle thaï, ravioles de sous-bois et légumes

Noix de Saint-Jacques rôties

29 €

Risotto crémeux de champignons, émulsion de parmesan

Filet d'Esturgeon

23 €

Variation autour du chou-fleurs caramélisés

Aussi ...

Risotto crémeux de légumes

18 €

Emulsion de parmesan

Tripes Maison 20 minutes d'attente - Pas le Dimanche midi

19 €

Recette du Papy Laurent - Plat signature

Les soirs de week-end

Notre carte de Pizzas et Tartes flambées cuites au feu de bois.

*Soirée Huitres et Carte et Buffet de desserts
Vendredi soir 30 Novembre 2018 sur réservation.*

**Découvrez, nos Menus du Marché servis le midi
du Mardi au Vendredi
en 3 plats, à 15,80€**

A consulter chaque fin de semaine sur notre site Internet.

**POUR GÂTER VOS PROCHES OU VOS AMIS,
PENSEZ À NOS Pochettes CADEAUX**

à retirer sur place
ou à imprimer depuis notre site Internet

WIFI du Restaurant : LAFORET1

www.aubergedelaforet57.com



Du côté de la Terre

Pièce de Biche de nos forêts Foie gras français poêlé 27 €
Dampfnudle fourré aux pommes, mousseline de céleri, petits légumes

Ris de Veau 27 €
Tagliatelles maison à la crème et ses champignons du moment

Entrecôte de Boeuf Irlandaise 26 €
Autour de la carotte, pomme grenaille
Tombée des sous-bois, jus de bœuf à l'estragon

Carré de Veau 25 €
Douceur de potimarron et gnocchis au thym,
Jus crémeux et graines de courges

Pièce de Veau façon Berrichonne le soir uniquement 26 €
Gratinée , jambon, lard, champignons, crème, pommes frites

A votre demande en supplément : Pommes soufflées 3 € la portion

Les personnes ayant une intolérance alimentaire le préciseront à la commande.

Viandes de qualité européenne

Le gibier provient des forêts locales.

Sans oublier que tous nos plats sont réalisés « Maison »