

Pour s'ouvrir les papilles

<i>Nougat de Foie Gras de Canard</i>	24 €
Aux figues et pistache et coulis de vin chaud	
<i>Cromesquis d'escargots Buhlois</i>	18 €
Sur une 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 de Norvège</i>	15 €
Ecume de lait de raifort et crème à l'aneth	
<i>Tripes Maison</i>	14 €
Recette du Papy Laurent - <i>Plat signature</i>	

Côté Pêche

Dos de Cabillaud 26 €

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

Noix de Saint-Jacques rôties 29 €

Risotto crémeux de champignons, émulsion de parmesan

Filet de Saumon de Norvège 23 €

Purée lisse de panais, légumes oubliés et jus corsé

Aussi ...

Risotto crémeux de légumes 18 €

Emulsion de parmesan

Les soirs de week-end

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

Découvrez nos Menus du Marché servis le midi
du Mardi au Vendredi
en 3 plats, à 16 €

A consulter chaque 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

<i>Pièce de Biche de nos forêts, foie gras poêlé</i>	27 €
Sphère de topinambour, poire William caramélisée, légumes d'antan	
<i>Ris de Veau croustillant</i>	29 €
Panais en surprise et son duo d'endives, morilles et jus brun	
<i>Noix d'Entrecôte de Boeuf Irlandaise</i>	26 €
Autour de la carotte, pommes grenailles, tombée des sous-bois	
<i>Carré de Veau basse température</i>	25 €
Douceur de potimarron gnocchis au thym, jus crémeux et graines de courge	
<i>Pièce de Veau façon Berrichonne</i> le soir uniquement	26 €
Gratinée, jambon, lard, champignons, crème, pommes soufflées	

A votre demande 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 »

Auberge de la Forêt
Restaurant

Laissez - vous tenter par une
douceur
à 10 € réalisées par nos pâtissiers
Laurent et Imad

*Croquant chocolat blanc
et caramel*

Feuilles de chocolat noir

*Comme une Pastilla
aux saveurs d'Orient*

Fleurs d'oranger citron et miel

Fondant Chocolat Caraïbe

Crème légère au pralin,
disque de chocolat

Ananas poché, crème brûlée

légère à la Vanille
Meringue Italienne

*Notre Profiterolle
au Chocolat chaud*

Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

Pourquoi pas ...

*Une coupe de fine bulle pour
accompagner
votre gourmandise ?*

*L' Ardoise de fromage
affinées*

Possibilité de partager 11€

Kf ou Thé Gourmand
Déclinaison de minis mignardises

*Tuile croquante aux
agrumes*

Crème citron marmelade et
granité à l'orange

*Irish Coffee ou Alsace
Coffee*