

Pour s'ouvrir les papilles

Notre Foie gras de Canard 24 €

Déclinaison de Poire, nougatine au sésame et sa fine brioche

Foie gras poêlé autour de la Poire 26 €

Jus brun au Porto

Pressé de Gibier de nos forêts 15 €

Léger raifort, condiment et petite verdure

Oeuf mollet 13 €

Velouté de potiron éclats de speak et graines de courge

Ravioles de Boeuf 17 €

Façon Pot au feu et ses légumes d'Automne

Carpaccio de Jambon de Sanglier 17 €

Quelques herbes et tombée de champignons et noix

Du côté de la Pêche

Paré de Maigre de Méditerranée 25 €

Autour du potiron et ses gnocchis au lard
Ecume de parmesan

Dos de Saumon de Norvège 22 €

Espuma de Panais et minis poireaux
Jus brun

Langoustines d'Atlantique rôtis 26 €

Risottos de sous-bois, émulsion de parmesan

Pour les Végétariens

Risotto crémeux de légumes 18 €

Emulsion de parmesan

Les soirs de week-end

Découvrez notre carte de Pizzas et Tartes flambées cuites au feu de bois



Aussi, notre Menu du Marché sera proposé les midis
du Mardi au Vendredi
en 3 plats aux choix à 17 €
en 2 plats aux choix à 14,50 €

A consulter chaque semaine sur notre site Internet.

Tous nos plats sont réalisés « Maison , nous sommes Maitre Restaurateur.

**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 : LAFORÉT1

www.aubergedelaforet57.com

Du côté de la Terre

Ris de Veau laqué et Langoustines 30 €

Céleri mariné au tendoori, pamplemousse et Pommes de terre rate

Magret de Canard entier 26 €

Variation de Céleri, tombée de poire, champignons du moment

Jus brun au porto

Fondant de Boeuf Wagyu ou 28 €

L'Entrecôte Irlandaise

Crèmeux de carotte, carotte chantenay et pommes rates

Tombée de sous-bois

Pièce de Veau façon Berrichonne " Un best off " 26 €

Gratinée, jambon, lard, champignons, crème, pommes de terre soufflées

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

Viandes de qualité européenne irlandaise .

Le gibier provient des forêts locales.

Sans oublier que tous nos plats sont réalisés « Maison »