

Pour s'ouvrir les papilles

Notre Foie gras de Canard 25 €

Déclinaison de fruits, nougatine aux sésames et sa fine brioche

Pressé de Gibier de nos forêts 15 €

Léger raifort, condiments et petite verdure

Burrata Bufala 16 €

Variation de tomates en couleurs, copeaux de jambon Italien

Carpaccio de Truite de chez Messang 16 €

Assaisonné au citron confit, aneth et petite verdure

Fin Faux filet de Boeuf fumé Holstein 18 €

Billes de Mozarella, melon et tomates confites

Carpaccio de Jambon de Sanglier 17 €

Quelques herbes et tombée de champignons

Auberge de la Forêt

Restaurant

Du côté de la Pêche

Filet de Dorade Royale 25 €

Barigoule de fenouil et pommes de terre grenaille

Crevettes sauvages et Noix de Saint - Jacques 27 €

Palet de Polenta aux herbes et beurre aux agrumes

Notre Truite au Bleu « au court bouillon » 21 €

Pommes de terre fondantes et légumes croquants

De chez Messang Pisciculteur à Abreschviller



Risotto crémeux de légumes d'été 18 €

Emulsion de parmesan

Juste les Cuisses de Grenouilles 25 €

Persillées à la Provençale et ses pommes de terre soufflées

Dès les beaux jours, venez profiter de notre terrasse couverte côté jardin.

Tous les soirs de l'été

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



Aussi, nos Menus du Marché sont servis les midis

du Mardi au Vendredi

en 3 plats à 17 €

en 2 plats à 14,50 €

A consulter chaque semaine sur notre site Internet.

Tous nos plats sont réalisés « Maison », nous sommes Maître 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 : LAFORET1

www.aubergedelaforet57.com

Du côté de la Terre

<i>Ris de Veau doré</i>	30 €
Purée de navet boule d'or et cerises, petites girolles	
<i>Rondin de Veau en croûte d'herbes</i>	24 €
Crèmeux de Choux fleurs caramélisés, jus brun au porto	
<i>Filet de Boeuf Charolais et Foie gras poêlé</i>	33 €
Mousseline de petits pois, asperges vertes, girolles	
<i>L'Entrecôte Irlandaise</i>	28 €
Pommes de terre grenailles, haricots verts petites girolles, jus de bœuf	
<i>Tartare de Boeuf " au couteau "</i>	26 €
Pommes frites et salade mêlée	
<i>Pièce de Veau façon Berrichonne</i>	26 €
le soir uniquement Gratinée, jambon, lard, champignons, crème, pommes de terre soufflées	

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

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

Viandes de qualité européenne irlandaise et charolaise.

Le gibier provient des forêts locales.

Sans oublier que tous nos plats sont réalisés « Maison »

