

## *Pour s'ouvrir les papilles*

*Pressé de Foie gras de Canard* 25 €

Asperges vertes et Jambon de Cecina de Boeuf séché

*Croustillant de Pied de Porc désossé* 17 €

Herbes de saison et sa vinaigrette César

*Tataki de Thon Albacore mi-cuit* 19 €

Echalote confite à l'Asiatique et guacamole

*Rosace de Saumon de Norvège fumé* 16 €

Betterave et gel de Granny Smith

*Carpaccio de Jambon de Sanglier* 17 €

Quelques herbes et tombée de champignon

## Du côté de la Pêche

*Paré de Sandre Blond* 26 €

Autour de l'Asperge du Printemps  
Gnocchis aux olives noires écume de parmesan

*Filet de Lieu Jaune "Petit Bateau"* 23 €

Espuma de Pomme de terre, jus brun truffé et tombée de sous-bois  
Voile à l'encre de seiche

*Notre Fruite au Bleu « au court bouillon »* 21 €

Pommes de terre fondantes et légumes croquants  
De chez Messang Pisciculteur à Abreschviller



*Juste les Cuisses de Grenouilles* 25 €

Persillées à la Provençale et ses pommes soufflées

*Risotto crémeux de légumes* 18 €

Emulsion de parmesan

## Samedi soir et Dimanche soir à partir de 18H45

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](http://www.aubergedelaforet57.com)**



## Du côté de la Terre

*Faux-filet de Biche "Rosé"* Foie gras français poêlé 29 €  
Poire Williams caramélisée, mousseline de céleri, fines croquettes à l'ail

*Filet d'Agneau dans sa robe Printanière* 28 €  
Lingot de Polenta infusé au Romarin tombée d'artichauts, champignons

*Ris de Veau doré* 30 €  
ou *Mignon de Veau en croûte d'herbe*  
Gnocchis et sa garniture Printanière, jus brun et morilles

*Noix d'Entrecôte de Boeuf Irlandaise* 28 €  
Autour de la carotte, sphère de pomme de terre à l'ail  
tombée des sous-bois, jus de bœuf à l'estragon

*Tartare de Boeuf " au couteau "* pas le dimanche midi 26 €  
Pommes frites et salade mêlée

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

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 et irlandaise.*

*Le gibier provient des forêts locales.*

*Sans oublier que tous nos plats sont réalisés « Maison »*