

Pour s'ouvrir les papilles

Bonbons de Foie gras de Canard Français 23 €
Autour de la Figue

Foie gras de Canard poêlé Français 26 €
Figue et jus brun

Bouchons de Volaille 16 €
Autour du Maïs et du Cèpes

Pâté en croûte d' "Hugo " Gibier, porc et foie gras " 17 €
Chutney de pommes et ses pickles de légumes

Cromesquis d'Escargots Buhlois 19 €
Purée de pomme de terre à l'ail doux

Tripes de mon Grand-Père revisité 14 €
Petites pommes vapeurs

Du côté de la Pêche

Paré de Flétan blanc des Fjords 24 €
Crèmeux de carotte à l'Orange, noisettes torréfiées
Emulsion beurre noisette

Noix de Saint-Jacques 26 €
Façon Pot au Feu, rissoles de Boeuf

Lieu Jaune 24 €
Risotto onctueux de crevettes sauvages,
Emulsion de parmesan

Pour les Végétariens

Risotto crémeux de légumes d'Automne 18 €
Emulsion de parmesan

**Découvrez notre carte de
Pizzas et Tartes flambées cuites au feu de bois
tous les Dimanches soirs.**



**Aussi, notre Menu du Marché servis le midi
du Mardi au Vendredi**

en 3 plats aux choix à 19 €

en 2 plats aux choix à 16,50 €

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 : LAFORET1

www.aubergedelaforet57.com

Du côté de la Terre

La Caille des Vosges " la Cuisse et le Filet " 28 €

Déclinaison de butternut et ses artichauts poivrade

Tartare de Boeuf " au couteau " 26 €

Pommes soufflées, roquette juste assaisonnée

Filet de Boeuf "Charolais " 30 €

Rossini revisité, butternut et artichauts poivrade

Ris de Veau croustillant 30 €

Confit d'échalote au vin de Blaye, collection de radis en couleur

Pièce de Veau façon Berrichonne " The Best " 27 €

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 »

Auberge de la Forêt
Restaurant