

Pour s'ouvrir les papilles

| | |
|---|------|
| <i>Notre Foie gras de Canard</i> | 24 € |
| Déclinaison de Mangue, nougatine au sésame et sa fine brioche | |
| <i>Foie gras poêlé autour de la Mangue</i> | 26 € |
| <i>Neige de Pomme de terre et voile de Truffe</i> | 16 € |
| Parmesan fondant et jus brun | |
| <i>Pâté en croûte d'"Hugo" Gibier, porc et foie gras"</i> | 16 € |
| Chutney de pommes et ses pickles de légumes | |
| <i>Salade César revisitée</i> | 14 € |
| Petite verdure et ses cromesquis de volaille | |
| <i>Tripes Maison</i> | 13 € |
| Recette Originale du Papy Laurent | |

Du côté de la Pêche

Noix de Saint-Jacques et Crevettes sauvages 28 €

Risotto de légumes, émulsion de parmesan

Dos de Skrei " Cabillaud " 25 €

Ravioles de topinambour à l'encre de sèche
Beurre blanc et noisette torréfiée

Poulpe juste saisi 23 €

Crèmeux de petits pois, pommes grenailles

Risotto crémeux de légumes 18 €

émulsion de parmesan

Les Samedis et Dimanche soirs

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 18 €

en 2 plats aux choix à 15 €

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

Ris de Veau doré ou 30 €

Mignon de Veau en croûte d'herbes 27 €

Palet de Polenta à la truffe, céleri, petits légumes, jus brun

Faux filet de Biche et Foie gras poêlé ou 29 €

L'Entrecôte Irlandaise

Pomme de terre croustillante, purée de butternut 27 €

Echalote confite et jus brun

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

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.

Le gibier provient des forêts locales.

Sans oublier que tous nos plats sont réalisés « Maison »

