

Menu Gourmand

Fraîcheur croustillante de Hareng
Autour de la pomme verte et de la betterave rouge

ou

Douceur de Carotte et Boeuf Cecina
En surprise : déclinaison d'épices d'Orient



Entrecôte de Veau

Variation de courge Butternut et gnocchis à la Truffe
Jus au Porto

ou

Dos de Merlu de Noirmoutier
Poireaux caramélisés, tombée de girolles
Sauce au thym et caramel citron en condiment



Forêt Noire Contemporaine

Cerises Noires - Wolfsberger

ou

Ananas confit et son crémeux d'avocat
Variation de noix de coco

MENU À 50 €

Tous nos menus établis ne peuvent être modifiés.

Menu Retour de Chasse

Pressé de Gibier au Poivre Vert

Glacé au persil, mousse raifort et pickles de légumes



Pièce de Biche de nos forêts craquelin aux amandes

Crèmeux de choux fleurs et lingots de betterave



Cigares tout Châtaigne

Autour du Pamplemousse

MENU À 37 €

UNE ENTRÉE ET UN PLAT (hors dimanche et jours fériés) 30 €

UN PLAT ET UN DESSERT (hors dimanche et jours fériés) 30 €

Auberge de la Forêt
— Restaurant —

Menu Saveurs d'Hugo

Terrine de Foie gras de Canard

Gelée de Butternut, chutney à la fève de Tonka, caramel citron

ou

Escargots Buhlois au beurre de Sarriette

Emulsion de pomme de terre et Truffe Bourgogne



Filet de Boeuf Irlandais

Crèmeux de petits pois, coques d'oignons rouges et Pomme Anna



Ganache aux épices Chocolat croquant

Crème au Moka, sauce Caramel mou

MENU EN 3 PLATS A 62 €

MENU EN 4 PLATS À 77 €

Tous nos menus établis ne peuvent être modifiés.

Pour les Enfants
jusqu' à 12 ans

MENU À 14 €

LA DEMI-PORTION POUR LES PETITS À 9 €

Rondin de Veau

Purée de légumes du moment et ses pommes soufflées

* * *

Sucette glacée à la Vanille

Petits bonbons ficelles



Auberge de la Forêt
— Restaurant —