

# Menu Gourmand

*Terrine de Foie gras de Canard au Muscat*

Chutney de carotte et gingembre, confit d'abricot

ou

*Tataki de Boeuf, crème de maïs*

Salade de champignons à la cacahuète



*Quasi d'Agneau grillé*

Petits farcis Niçois, Pistou de Basilic

Jus d'agneau

ou

*Paré d'Omble Chevalier*

Oignon rouge à la framboise, crémeux de petits pois et écume iodée



*Clafoutis aux Abricots révisité*

Glace Bulgare

ou

*Vacherin Contemporain*

Miel de nos forêts "Wild" sorbet Citron pressé

Meringue au Romarin

**MENU À 49 €**

*Tous nos menus établis ne peuvent être modifiés.*

# Menu de l'Auberge

*Fruite de la pisciculture Messang en tartare*

Mousseline de choux fleurs, cerises et salade d'herbes



*Pièce de Veau rôti*

Risotto d'épeautre, sucrine rôtie, Soubressade espagnol en condiment  
Jus au Porto



*Profiteroles Choco-Cacahuète*

Sorbet Chocolat Intense

**MENU À 37 €**

**UNE ENTRÉE ET UN PLAT** ( pas le dimanche midi) **30 €**

**UN PLAT ET UN DESSERT** ( pas le dimanche midi) **30 €**

*Auberge de la Forêt*  
Restaurant

# *Menu Saveurs d'Hugo*

*Tomates cœur de Boeuf en palets*

fruits rouges, gel d'estragon et eau de tomate  
ganache de fromage blanc

ou

*Dos de Maigre de ligne rôti*

Betterave rouge au citron, jus de crevette grise relevé au curry  
râpé de truffe d'été



*Faux-Filet de Boeuf Irlandais*

Mille-feuille de polenta et tomate, oignons au Balsamique et son jus



*Fraises d'été marinées au Citron*

Sorbet Basilic et guimauve à la Violette

**MENU EN 3 PLATS A 60 €**

**MENU EN 4 PLATS À 73 €**

*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

