

Pour s'ouvrir les papilles

Foie Gras de Canard et gelée au Porto 25 €

Déclinaison de rhubarbe

Pâté en croûte d'Hugo « Gibier, porc et foie gras » 20 €

Chutney de pommes et pickles de légumes

Truite de chez Messang fumée par nos soins 18 €

Déclinaison de brocolis - Ganache fromage blanc citron et caramel

Carpaccio de Saint-Jacques françaises 21 €

au pamplemousse - Risotto déstructuré à la truffe

Tataki de Biche de nos forêts (viande fumée) 17 €

Tombée de champignons du moment - Vinaigrette au sapin

Chutney d'airelles

Auberge de la Forêt

Restaurant

Du côté de la Pêche

Poulpe juste saisi

26 €

Palet et caviar de courgettes - Pommes de terre confites à l'huile d'olive
Jus au Porto

Retour de Pêche

28 €

Douceur de céleri-rave et céleri-branche - Pommes Gala confites
Tombée de coques et son écume

Noix de Saint Jacques françaises

29 €

Risotto de légumes et émulsion de parmesan

Pour les Végétariens

18 €

Risotto de légumes et émulsion de parmesan

Auberge de la Forêt
— Restaurant —

Du côté de la Terre

Filet de Bœuf Charolais et son foie gras poêlé 34 €
Trilogie de carottes, fanes gratinées à la moelle - Pommes Anna
Jus de bœuf à l'estragon

Ris de Veau doré 34 €
Autour des asperges verte et blanche - Cube de polenta aux olives
Jus au Porto

Quasi d'Agneau 26 €
Palet et caviar de courgettes - Jus d'agneau au romarin
Pommes de terre confites à l'huile d'olive

Carré de Veau français 27 €
Autour des asperges verte et blanche - Cube de polenta aux olives
Jus au Porto

Les Incontournables

Pièce de Veau façon berrichonne 28 €
Gratinée, jambon, lard, champignons, crème, grosses pommes frites

Tartare de Bœuf « au couteau » 27 €
Grosses pommes frites, petite salade juste assaisonnée

Sur demande, belle portion de grosses pommes frites 4 €

Les personnes ayant une intolérance alimentaire
sont priées de le préciser à la commande.
Tous nos plats sont réalisés Maison. Viandes de qualité européenne.