

# Menu Gourmand

*Truite fumée maison de chez Messang*

Minis poireaux caramélisés au citron confit et œufs de truite

ou

*Douceur de Carotte et Boeuf Cecina*

En surprise : déclinaison d'épices d'Orient



*Belle pièce de Chasse de nos forêts*

Variation de courges Butternut et cèpes

Jus brun

ou

*Dos de Cabillaud aux agrumes*

Le Brocoli dans tous ses états

Sauce beurre blanc



*Fraicheur gourmande*

Pomme Granny-smith et meringue à l'aneth

ou

*Cigare à la Châtaigne*

Pamplemousse décliné

**MENU À 53 €**

*Tous nos menus établis ne peuvent être modifiés.*

# Menu Automnal

*Aranchini " Risotto pané "*

Déclinaison de sous-bois  
Ecume persillée



*Joue de Boeuf braisé à l'estragon*  
Espuma de pomme de terre et son matignon de légumes



*Brioche perdue tiède*

Variation de fruits exotiques  
Fraicheur Bulgare

**MENU À 39 €**

**EN 2 PLATS AUX CHOIX A 32 €**

*Auberge de la Forêt*  
— Restaurant —

# Menu Saveurs d'Hugo

*Foie gras de Canard "Français" gelée de Poire*

Déclinaison de Poire

ou

*Escargots "Label Mosl"*

*au beurre de Sarriette*

Emulsion de pomme de terre et Truffe de Bourgogne



*Entrecôte de Veau dorée*

Garniture Choisy, pommes gaufrettes et cèpes

Jus au Porto



*Les Fromages affinés*

Fromagerie du Lac de Fenneviller

ou

*Finger au Chocolat Valrhona*

Vanille-Noisette-Caramel beurre salé

**MENU A 65 €**

*Tous nos menus établis ne peuvent être modifiés.*

# *Pour les Enfants*

*jusqu' à 12 ans*

**MENU À 15 €**

**LA DEMI-PORTION POUR LES PETITS À 10 €**

## *Rondin de Veau*

Purée de légumes du moment et ses pommes soufflées

\* \* \*

*Le gâteau au Chocolat et sa glace vanille*



*Auberge de la Forêt*  
— Restaurant —