

Menu Gourmand

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

Chutney de pommes - Pickles de légumes

ou

Cannelloni de Truite de chez Messang

Fraîcheur de courgettes d'été - Gel caramel et citron



Entrecôte de Veau

Autour du petit pois

Cubes de polenta aux olives - Jus au Porto

ou

Omble Chevalier

Douceur de choux-fleurs caramélisé

Tombée de coques et son écume



Délicatesse de chocolats.. Valrhona

Cœur coulant framboise

ou

Variation gourmande

Pistache - Cerise

MENU À 52 €

Tous nos menus établis ne peuvent être modifiés.

Menu Estival

Tomates Anciennes

Pignons de pain torréfiés - Espuma de Burrata - Pesto menthe-basilic
Copeaux de jambon de bœuf de Ceccina - Chips de pain



Filet de Canette

Carottes déclinées aux saveurs d'Orient



Parlora

Pêche- Abricot confite au Romarin
Ganache chocolat-blanc et citron vert

MENU À 39 €

EN 2 PLATS AUX CHOIX A 32 €

Auberge de la Forêt
— Restaurant —

Menu Saveurs d'Hugo

Foie gras de Canard gelée au Muscat
Carottes fanes au sarrasin - Déclinaison d'abricot - Pousses de verveine

ou

Mi-cuit de Thon rouge aux graines torréfiées

Echalotes confites, guacamole sauce à l'Asiatique
Pousses de baby coriandre



Faux-filet de Bœuf Irlandais

Palet d'aubergine et tomates cerises
Jus de bœuf à l'estragon - Girolles



La Fraise Contemporaine

Dessert signature
Ganache chocolat blanc basilic-citron vert - Cœur fraise

MENU À 65 €

Tous nos menus établis ne peuvent être modifiés.

Auberge de la Forêt

Restaurant

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 grosses pommes frites



Sucette glacée à la Vanille

Petits bonbons ficelles



Auberge de la Forêt

— Restaurant —