

Menu Gourmand

Truite de chez Messang fumée par nos soins

Déclinaison de brocolis

Ganache fromage blanc citron et son caramel

ou

Tataki de Biche de nos forêts (viande fumée)

Tombée de champignons du moment - Vinaigrette au sapin
Chutney d'airelles



Carré de Veau

Autour des asperges verte et blanche
Cube de polenta aux olives - Jus au Porto

ou

Retour de Pêche

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



Fine Meringue à l'aneth

Pomme verte gourmande

ou

Dôme Chocolat Valhorrana

Noisette et fève de Tonka

MENU À 52 €

Tous nos menus établis ne peuvent être modifiés.

Menu Printanier

Pâté en croûte d'Hugo « Gibier, porc et foie gras »
Chutney de pommes et pickles de légumes



Quasi d'Agneau

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



Brioche perdue

Autour des fruits rouges au sirop de vanille, crème légère
Fraîcheur de cassis

MENU À 39 €

UNE ENTRÉE ET UN PLAT (hors dimanche et jours fériés) 32 €

UN PLAT ET UN DESSERT (hors dimanche et jours fériés) 32 €

Auberge de la Forêt
— Restaurant —

Menu Saveurs d'Hugo

Foie gras de Canard et gelée au Porto

Déclinaison de rhubarbe

ou

Carpaccio de Saint-Jacques françaises

au pamplemousse

Risotto déstructuré à la truffe



Filet de Bœuf Charolais

Trilogie de carottes, fanes gratinées à la moelle - Pommes Anna

Jus de bœuf à l'estragon



Le Citron

Signature d'Hugo

MENU EN 3 PLATS À 64 €

MENU EN 4 PLATS À 79 €

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 ses grosses pommes frites



Sucette glacée à la Vanille

Petits bonbons ficelles



Auberge de la Forêt
— Restaurant —