

# Menu Gourmand

*Poireaux confits au citron*

Condiments de moules aux herbes " comme une Marinière"  
Ganache au curry

*ou*

*Grosse raviole de sous-bois*

Girolles-cèpes et pousses d'épinards  
Huile de Sapin



*Faux-filet de Boeuf Irlandais*

Palets de pomme de terre, royale de cèpes, gel de persil  
Jus de Boeuf à l'estragon

*ou*

*Filet d'Omble Chevalier*

Choux fleurs en texture  
Senteur Vanille et noisettes torréfiées  
Beurre - blanc



*Entremet Marron et Myrtille*

Biscuit aux amandes et marron, crémeux myrtille et son sorbet

*ou*

*Gourmandise aux Chocolats Valrhona*

Noisette-Café

**MENU À 60 €**

*Tous nos menus établis ne peuvent être modifiés.*

# Menu de Saison

## Oeuf poché

Panna cotta de maïs, bavaroise et pickles de girolles  
Jambon de Sanglier de nos forêts et petits croûtons



## Carré de Veau Français

Purée de butternut au curry, éclats de courges  
Copeaux de champignons, jus au porto



## Brioche perdue

Variation de fruits exotiques, crème légère mascarpone vanille

**MENU À 45 €**

*Auberge de la Forêt*

Restaurant

# Menu Saveurs d'Hugo

*Foie gras de Canard "Français"*

Déclinaison de poire et oignons confits au balsamique

Ou / Et

*Noix de Saint-Jacques*

Purée de butternut au curry, éclats de courges, copeaux de champignons



*Coeur de Ris de Veau doré*

Déclinaison de céleri à la sauge

Jus de veau au Porto

ou

*Filet d'Omble Chevalier*

Choux fleurs en texture

Senteur Vanille et noisettes torréfiées, beurre - blanc



*Pomme Verte en trompe l'œil 2024*

Sorbet pomme verte

ou

*Les Fromages affinés*

Fromagerie du Lac de Fenneviller

**MENU À 77 €**

**OU AVEC DEUX ENTRÉES A 92 €**

*Auberge de la Forêt*

Restaurant

*Pour les enfants*  
*jusqu' à 12 ans*

**MENU À 15 €**

**LA DEMI-PORTION POUR LES PETITS À 12 €**

*Nuggets de poulet pané maison*

Purée de butternut au curry et ses pommes frites



*Bâton glacé Maison*

Glace vanille enrobée de chocolat au lait Valrhona



*Auberge de la Forêt*

— Restaurant —

