

# Pour s'ouvrir les papilles

**FOIE GRAS DE CANARD "FRANÇAIS" 29€**

Façon mille-feuille au Porto, sablé aux épices d'hiver et gelée de vin chaud

**FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ 32€**

Pommes fondantes

**TARTARE DE TRUITE FUMÉ MAISON DE CHEZ MESSANG 22€**

Variation de choux-fleurs à la vanille de Madagascar  
Herbes fraîches et caramel-citron

**OEUF PARFAIT 22€**

Crèmeux de panais aux noisettes  
Emulsion de foie-gras et petits croutons au beurre

**PATÉ EN CROÛTE D'HUGO 21€**

Autour du gibier de nos forêts, pickles de légumes et chutney de poire

Auberge de la Forêt restaurant

# Les Incontournables

*PIÈCE DE VEAU FAÇON BERRICHONNE* 30€

Gratinée, jambon, lard, champignons, crème  
Pommes frites maison

*TARTARE DE BŒUF « AU COUTEAU »* 30€

Pommes frites maison, salade verte et copeaux de parmesan

*POUR LES VÉGÉTARIENS* 25€

Risotto de sous-bois, émulsion de parmesan

*RISOTTO À LA TRUFFE D'HIVER* 33€

Emulsion de parmesan

/

Auberge de la Forêt restaurant

# Coté Terre

*FILET DE BOEUF CHAROLAIS* 39€  
Douceur de panais et son cromesquis de pomme de terre truffé  
Jus de boeuf à la truffe d'hiver

*COEUR DE RIS DE VEAU DORÉ* 39€  
Déclinaison de céleri à la sauge, jus de veau au Porto

*BELLE PIÈCE DE BICHE DE NOS FORÊTS* 34€  
Choux gourmand en texture, sauce onctueuse de gibier

*Sur demande, belle portion de frites maison* 6€

# Coté Pêche

*DOS DE SKREÏ "CABILLAUD"* 33€  
Tartine de butternut, graines de courges torrifiées  
copeaux de champignons, sauce fine au Champagne

*NOIX DE SAINT-JACQUES* 34€  
Variation de choux-fleurs à la vanille de Madagascar, éclats de noisettes  
Sauce fine au Champagne

Auberge de la Forêt restaurant

*Les personnes ayant une intolérance alimentaire sont priées de le préciser à la commande. Tous nos plats sont réalisés Maison. Viandes de qualités Française Européenne et Irlandaise.*

# 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 et ses pommes frites maison



## BÂTON GLACÉ MAISON

Glace vanille enrobée de chocolat au lait Valrhona



Auberge de la Forêt restaurant

*Laissez - vous tenter par une douceur  
réalisées par notre Chef*

À 14€

*RIZ AU LAIT DESTRUCTURÉ*

Fraicheur de Mangue en texture

*GOURMANDISE AUX CHOCOLATS VALRHONA*

*POMME VERTE EN TROMPE L'OEIL*

Sorbet pomme verte

*CHEESE-CAKE À LA VANILLE ET PISTACHE*

/

*Auberge de la Forêt* restaurant

Pourquoi pas ...  
Une coupe de fines bulles ou un digestif  
pour accompagner votre gourmandise ?

LES FROMAGES AFFINÉS DE NOS VALLÉES

13€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Déclinaisons de minis mignardises

14€

IRISH COFFEE OU ALSACE COFFEE

14€

/

Auberge de la Forêt restaurant

*Notre carte de saison est réalisée  
par notre Chef Hugo Petri*

**VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE MENU DU MARCHÉ PROPOSÉ  
TOUS LES MIDIS DE LA SEMAINE EN 3 PLATS À 29€**

Pour le bien-être de nos équipes, en semaine, le Restaurant  
ferme à 15h15 au déjeuner et à 23h au dîner.

L' encaissement se fait à table, merci.

Tous nos plats sont réalisés « Maison »  
Nous sommes « Maître Restaurateur ».

**Pour gâter vos proches ou vos amis,  
pensez à nos pochettes cadeaux à retirer  
sur place ou à imprimer depuis notre  
site Internet**



**WIFI du Restaurant : Aubergedelaforet57  
[www.aubergedelaforet57.com](http://www.aubergedelaforet57.com)**

*Le restaurant est OUVERT tous les midis du Mardi au  
Dimanche inclus mais aussi les Vendredis et Samedis soirs.*

*Auberge de la Forêt* restaurant