

Menu de Saison

PATÉ EN CROÛTE D'HUGO

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



PIÈCE DE VEAU FONDANTE

Déclinaison de céleri à la sauge, jus de veau au porto



RIZ AU LAIT DESTRUCTURÉ

Fraicheur de mangue en texture

/

MENU À 45€

EN DEUX PLATS AUX CHOIX DANS CE MENU À 36€

Cette formule en deux plats n'est pas proposé le dimanche

/

Auberge de la Forêt restaurant

Menu Gourmand

TARTARE DE TRUITE FUMÉ MAISON DE CHEZ MESSANG

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

Ou

OEUF PARFAIT

Crèmeux de panais aux noisettes
Emulsion de Foie-gras et petits croûtons au beurre



BELLE PIÈCE DE BICHE DE NOS FORÊTS

Choux gourmand en texture, sauce onctueuse de gibier

Ou

DOS DE SKREĬ "CABILLAUD"

Tartine de butternut, graines de courges torréfiées
copeaux de champignons, sauce fine au Champagne



CHEESE-CAKE À LA VANILLE ET PISTACHE

Ou

GOURMANDISE AUX CHOCOLATS VALRHONA

/

MENU À 60€

Tous nos menus établis ne peuvent être modifiés.

Auberge de la Forêt restaurant

Menu Saveurs d' Hugo

FOIE GRAS DE CANARD "FRANÇAIS"

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

Ou/Et

NOIX DE SAINT-JACQUES

Variation de choux-fleurs à la vanille de Madagascar, éclats de noisettes
Sauce fine au Champagne



FILET DE BOEUF CHAROLAIS

Douceur de panais et son cromesquis de pomme de terre truffé
Jus de boeuf à la truffe

Ou

DOS DE SKREĪ "CABILLAUD"

Tartine de butternut, graines de courges torréfiées
copeaux de champignons, sauce fine au Champagne



POMME VERTE EN TROMPE L'OEIL

Ou

LES FROMAGES AFFINÉS DE NOS VALLÉES

/

MENU À 77€

Ou avec deux entrées 92€

Auberge de la Forêt restaurant