



CENTRE THERMAL ET TOURISTIQUE B.P 40088
57363 AMNEVILLE-les – Thermes Cedex
Tèl : 03.87.70.34.34

Mail: resto.laforet@wanadoo.fr

Site internet: Restaurant-laforet.com

CES MENUS S'ENTENDENT APERITIF, VINS, EAUX MINERALES & CAFE COMPRIS

MENU à 36 €

La Terrine de Gibiers Maison aux Noisettes
Et sa Petite Salade Mélangée

Le Filet Mignon de Porc Cuit en basse température
A la Moutarde à l'Ancienne

Les Mousses aux 3 Chocolats
Coulis d'Orange

MENU à 40 €

La Terrine de Sandre Maison, Crème d'Aneth
et Petite Salade au Saumon Fumé

Le Civet de Sanglier de notre Chasse
du Pérotin, Sauce Périgourdine

Le Nougat Glacé
au Coulis d'Abricot

APERITIF MAISON : Kir au Bourgogne blanc

1 Bouteille d' Harmonie de Gascogne Rouge Dom. De Pellehaut 2016
ou Cuvée Clémence Bordeaux Blanc 2016 A.O.C pour 3 Personnes

1 Bouteille d'eau Minérales Plate ou Gazeuse (Litre) pour 3 personnes

CAFE

PRIX NET : Boissons Comprises



CENTRE THERMAL ET TOURISTIQUE B.P 40088
57363 AMNEVILLE-les – Thermes Cedex
Tèl : 03.87.70.34.34

Mail: resto.laforet@wanadoo.fr **Site internet:** Restaurant-laforet.com

CES MENUS S'ENTENDENT APERITIF, VINS, EAUX MINERALES & CAFE COMPRIS

MENU à 45 €

La Fine Tourte de Gibiers de notre Chasse du Pérotin
Aux Champignons de Bois, Petite Salade

Ou

Le Cappuccino d'Escargots frais, Purée de Chataîgnes
& Espuma aux Morilles

Le Suprême de Volaille Fermière « Label Rouge » rôti au Vin Jaune et Champignons

Ou

Le Filet de Loup de Mer d'Atlantique, Sauce Cardinale

Le Petit Vacherin Glacé Vanille-Framboise

Ou

Les Mousses aux 3 Chocolats sur coulis d'Orange

APERITIF MAISON : Kir au Bourgogne Blanc

1 Bouteille de Château Clémence Entre-Deux-Mers Blanc 2016 pour 6 Personnes
1 Bouteille de Château Paillet-Quancard Côtes de Bordeaux 2015 pour 4 Personnes

1 Bouteille d'Eau Minérale Plate ou Gazeuse (Litre) pour 3 personnes

CAFE

PRIX NET : Boissons Comprises



CENTRE THERMAL ET TOURISTIQUE B.P 40088
57363 AMNEVILLE-les – Thermes Cedex
Tél : 03.87.70.34.34

Mail: resto.laforet@wanadoo.fr

Site internet: Restaurant-laforet.com

CES MENUS S'ENTENDENT APERITIF, VINS, EAUX MINERALES & CAFE COMPRIS

MENU à 50 €

Le Marbré de Foie Gras Frais de Canard Maison au Pain d'Epices
Ou
Le Pâté Chaud de Langoustines, Sauce Homardine

Le Suprême de Pintade Fermière de Challans rôti, Sauce au Porto
Ou
Le Filet de Dorade Royale rôti au Noilly et Herbes Fraiches
Ou
Le Quasi de Veau rôti au Four aux Cèpes (**Sup. 3 €**)

Le Nougat Glacé Maison au Coulis d'Abricot
Ou
L'Entremet Craquant au Praliné à la Glace Vanille
Ou
Les Mousses aux 3 Chocolats, Coulis d'Orange

APERITIF : Kir au Bourgogne Blanc

VINS :

1 Verre de Château Les Arroucats Ste Croix du Mont 2016 avec le Foie Gras
Sauvignon de Loire Henri Bourgeois 2017
Château Paillet Quancard 1^{ère} Côtes de Bordeaux 2015

EAUX MINERALES

CAFE

En supplément, nous vous proposons une Assiette de Fromages et Salade au prix de 5 €

PRIX NET : Boissons Comprises



CENTRE THERMAL ET TOURISTIQUE B.P 40088
57363 AMNEVILLE-les – Thermes Cedex
Tél : 03.87.70.34.34

Mail: resto.laforet@wanadoo.fr

Site internet: Restaurant-laforet.com

CES MENUS S'ENTENDENT APERITIF, VINS, EAUX MINERALES & CAFE COMPRIS

MENU à 55 €

L'Aumônière de Saint Jacques Fraîches,
Crème de Truffe Blanche

Le Magret de Canard rôti
aux Epices Douces

La Gaufre Tiède, Chocolat Chaud
et Crème légère à la Vanille

APERITIF MAISON :

kir au Bourgogne Blanc et son Amuse-Bouche

1 Bouteille de Sauvignon blanc de Loire H.Bourgeois 2016 pour 5 personnes avec le poisson

1 Bouteille de Château Paillet Quancard Cadillac-Côtes de Bordeaux 2015 pour 4 Personnes

1 Bouteille d'Eau Minérale Plate ou Gazeuse pour 3 personnes

CAFE

En supplément, nous vous proposons une Assiette de Fromages et Salade au prix de 5 €

PRIX NET : Boissons Comprises



CENTRE THERMAL ET TOURISTIQUE B.P 40088
57363 AMNEVILLE-les – Thermes Cedex
Tèl : 03.87.70.34.34

Mail: resto.laforet@wanadoo.fr

Site internet: Restaurant-laforet.com

CES MENUS S'ENTENDENT APERITIF, VINS, EAUX MINERALES & CAFE COMPRIS

MENU à 58 €

Le Foie Gras frais de Canard Maison
Et sa Gelée au Porto

Le Filet de Sandre, Sauce Champagne

Le Magret de Canard Landais Rôti
Aux Epices Douces

La Soupe de Fruits Frais au Coulis de Passion
et ses Sorbets

MENU à 60 €

Les Queues de Gambas en Tempura
Sauce Aigre-Douce, Petite Salade Craquante

Le Dos de Bar rôti au Basilic

Le Suprême de Volaille Fermière rôti
à la Crème de Morillons au Vin Jaune

L'Entremet Craquant au Praliné
à la Glace Vanille

APERITIF MAISON : Crémant d'Alsace à la Crème de Mûres et Amuse-Bouche

1 Bouteille de Bourgogne Chardonnay « La Chablisienne » 2015 pour 4 personnes
1 Bouteille de Château Paillet Quancard Cadillac-Côtes de Bordeaux 2015 pour 4 personnes

1 Bouteille d'eau Minérale Plate ou Gazeuse pour 3 Personnes (Litre)

CAFE

En supplément, nous vous proposons une Assiette de Fromages et Salade au prix de 5 €

PRIX NET : Boissons Comprises



CENTRE THERMAL ET TOURISTIQUE B.P 40088
57363 AMNEVILLE-les – Thermes Cedex
Tèl : 03.87.70.34.34

Mail: resto.laforet@wanadoo.fr

Site internet: Restaurant-laforet.com

CES MENUS S'ENTENDENT APERITIF, VINS, EAUX MINERALES & CAFE COMPRIS

MENU à 62 €

Le Filet de Dorade Royale rôti
Aux Herbes Fraiches

La Gigue de Chevreuil rôti
A ;la Moutarde aux Fruits Rouges

Fromages et Salade

L'Aumônière de Pomme au Poivre Séchouan
& sa Boule de Glace

MENU à 65 €

La Blanquette de Lotte
aux Queues d'Ecrevisses

Le Suprême de Volaille Fermière Rôti
au Vin Jaune et Morilles

Fromages et Salade

La Gaufre Tiède au Chocolat Chaud
et Crème à la Vanille

APERITIF MAISON : Crémant d'Alsace à la Crème de Mûres et son Amuse-Bouche

1 Bouteille de Petit Chablis 2015 pour 6 Personnes

1 Bouteille de Château Haut-Logat Haut-Médoc 2012 pour 4 personnes

1 Bouteille d'Eau Minérale Plate ou Gazeuse (Litre) pour 3 personnes

CAFE

PRIX NET : Boissons Comprises



CENTRE THERMAL ET TOURISTIQUE B.P 40088

57363 AMNEVILLE-les – Thermes Cedex

Tel : 03.87.70.34.34

Mail: resto.laforet@wanadoo.fr

Site internet: Restaurant-laforet.com

CES MENUS S'ENTENDENT APERITIF, VINS, EAUX MINERALES & CAFE COMPRIS

MENU à 67 €

Les Queues de gambas en Tempura
Sauce Aigre Douce, Petite Salade Craquante

Le Filet de Dorade Royale Rôti
Aux Herbes Fraîches

Le Carré d'Agneau rôti
Jus Léger au Romarin

L' Entremet Craquant au Praliné,
Glace Vanille et Crème Anglaise

MENU à 70 €

L'Escalope de Foie Gras de Canard
Poêlée au Citron vert

L'Aumônière de St-Jacques Fraîches,
Coulis de Poivrons Doux

Le Filet de Mignon de Veau rôti
aux Morilles

La Soupe de Fruits Frais, Coulis de Passion
et ses Sorbets

APERITIF : Coupe de Champagne et ses Amuses - Bouches

1 Verre de Vin Moelleux avec le foie gras

1 Bouteille de PETITCHABLIS « La Chablisienne » 2015 pour 6 personnes (Menu à 70)
..... pour 4 personnes (Menu à 67)

1 Bouteille de Château Haut-Logat Haut-Médoc Cru Bourgeois 2012 pour 4 personnes

1 Bouteille d'Eau Minérale Plate ou Gazeuse (Litre) pour 3 personnes

CAFE

En supplément, nous vous proposons une Assiette de Fromages et Salade au prix de 5 €

PRIX NET : Boissons Comprises