

Ce Week-End, le Chef vous suggère

Les Queues de Gambas en Tempura

Sauce Aigre Douce et Petite Salade Craquante 18,50 €

Le Tartare de Thon aux Piments Doux d'Espelette ... 18,50 €

La Salade de Homard à la Vinaigrette de Truffe 24,50 €

Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg,

Nouilles au Foie Gras 24,50 €

Les Saint-Jacques Rôties aux Girolles 26 €

Les Médallions de Lotte Rôtis, Pâtes Fraîches au Basilic .. 28 €

Le Filet de Bœuf Simmental (180 g) aux Morilles 32 €

La Noix d'Entrecôte de Bœuf Angus d'Irlande,

Sauce Béarnaise (300 g) 32 €

L'Emincé de Rognon de Veau au Vin de Madère 19,50 €

Nouveau à La Forêt : Vente à Emporter

A retrouver sur www.restaurant-laforet.com

MENU à 48 €

Le Foie Gras Frais de Canard maison, Petite Gelée au Porto
Ou
Les Queues de Gambas en Tempura,
Sauce Aigre-Douce

Le Pavé de Bar Rôti au Beurre Blanc
Ou
Les Saint Jacques Rôties aux Girolles Fraîches

Le Suprême de Volaille Fermière rôti
Au Vin Jaune et Morilles
Ou
La Pluma de Cochon Noir Ibérique Grillée,
Jus Court aux Champignons

Dessert au Choix

Prix Nets

MENU à 38 €

Le Foie Gras de Canard Maison, Chutney à la Mirabelle

Ou

Le Hamburger de Tomate, Avocat et Crevettes, Sauce Aurore

ou

*Le Gravlax de Saumon « Bomlo Priva »
et Melon au Pineau des Charentes*

Ou

Le Tartare de Thon aux Piments Doux d'Espelette

Ou

Les Queues de Gambas en Tempura

*Sauce Aigre-Douce, Petite Salade Craquante **(Sup. 3 €)***

Ou

Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées

*Aux Mirabelles **(Sup. 5 €)***

La Longe de Veau Rôtie aux Girolles

Ou

*La Bourride de Poissons Fins à la Marseillaise
(Dorade Royale, Lieu Jaune, Rouget)*

Ou

Le Suprême de Pintadeau Fermier rôti, Sauce au Vieux Porto

Ou

*Le Carré d'Agneau Rôti, Jus Léger au Romarin **(Sup. 5 €)***

Ou

*Les Médailles de Lotte rôtis,
Pâtes Fraîches au Basilic **(Sup. 5 €)***

Dessert au Choix