

Ce Week-End, le Chef vous suggère

*Les Six Huîtres Fine de Claire
des Marennes d'Oléron n°3 16 €*

*Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlés
au Citron Vert 22,50 €*

*Les Queues de Gambas en Tempura
Sauce Aigre Douce et Petite Salade Craquante 18,50 €*

Le Pâté en Croûte Maison au Foie Gras « Vieille Alsace » 18 €

*Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg,
Nouilles au Foie Gras 24,50 €*

Les Saint-Jacques Rôties, Crème de Potiron 26 €

*Le Blanc de Turbot Sauvage rôti,
Beurre Blanc au Vinaigre du Frioul 30 €*

Le Filet Mignon de Veau Rôti aux Morilles 29 €

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

*Le Pigeon des Vosges Rôti puis Désossé,
Sauce Périgourdine 30 €*

Nouveau à La Forêt : Vente à Emporter

A retrouver sur www.restaurant-laforet.com

MENU à 48 €

*La Salade Mêlée d'Ecrevisses et Foie Gras
A la Vinaigrette de Truffes
Ou
Le Tartare de Thon aux Piments Doux d'Espelette*

*Le Blanc de Turbot Rôti, Beurre Blanc au Vinaigre du Frioul
Ou
Les Saint-Jacques Rôties, Crème de Potiron*

*La Pluma de Cochon Noir Ibérique Grillée,
Jus Court aux Champignons
Ou
Le Filet Mignon de Veau rôti aux Morilles*

Dessert au Choix

Prix Nets

MENU à 38 €

Le Foie Gras de Canard Maison, Petite Gelée au Porto
Ou

La Quenelle de Sandre Maison aux Queues d'Ecrevisses
Ou

Le Tartare de Thon aux Piments Doux d'Espelette
Ou

Le Pâté en Croûte Maison au Foie Gras « Vieille Alsace »
Ou

Les Queues de Gambas en Tempura
*Sauce Aigre Douce et Petite Salade Craquante **(Sup. 3 €)***
Ou

Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées
*Au Citron Vert **(Sup. 5 €)***

Le Magret de Canard Rôti aux Epices Douces
Ou

Le Suprême de Volaille Fermière Rôti au Vin Jaune et Girolles
Ou

La Tête de Veau aux 2 Sauces
Ou

La Fine Choucroute aux Trois Poissons, Sauce au Riesling
(sandre, saumon, haddock fumé)
Ou

Les Blancs de Calamar à l'Américaine
Ou

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

Dessert au Choix