

Menus de groupes

Menu à 28.80 €

Apéritif maison et ses amuse-bouches

Flan d'Asperges blanches et ses crevettes
½ camembert rôti au lard fumé sur lit de salade
Terrine de gibier *maison*
Cake au fromage à raclette AOP

Andouillette de Jargeau
Suprême de poulet fermier sauce forestière
Filet de lieu noir en papillote sauce vin blanc
Filet mignon de porc sauce poivre vert

Panacotta *maison*
Fruit de saison au four *maison*
Tarte normande
Boules de glaces artisanales

Menu à 35.50 €

Apéritif maison et ses amuse-bouches

Salade de nems de chèvre chaud
½ camembert rôti au lard fumé sur lit de salade
Assiette de charcuterie et sa terrine de gibier
Tartare de saumon de Norvège

Filet de bœuf sauce reblochon
Cuisse de canard confite
Pavé de Saumon rôti au beurre blanc
Souris d'Agneau à la provençale

Mousse au chocolat *maison*
Profiterole *maison*
½ *Brioche perdue* *maison*
Tarte aux fruits *maison*

Menu à 34.70 €

Apéritif maison et ses amuse-bouches

La fondue Charcutière au vin blanc à partir de 2 personnes

Comté, Beaufort, Emmental, pommes de terre, salade, ail
Jambon blanc, jambon sec, rosette, chorizo, saucisson à l'ail, pavé au poivre

La Raclette à partir de 2 personnes

Fromage à raclette, pommes de terre, salade
Jambon blanc, jambon sec, rosette, chorizo, saucisson à l'ail, pavé au poivre

Panacotta *maison* - Mousse au chocolat *maison* - Tarte Normande – Boules de glaces artisanales

Menu à 25.50 €

½ Terrine de gibier *maison*
Œufs mayonnaise au piment d'Espelette

Aiguillette de volaille sauce moutarde
Tranche de jambon grillée sauce forestière

Tarte normande
Boule de glace artisanale

Du lundi au jeudi uniquement

Tous les menus sont servis avec ¼ de vin par personne – eau et café

Uniquement sur réservation – à partir de 20 personnes – 01 64 23 49 25

Demande d'information : www.lesaubergesdelaforet.com

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 10 % et à 20 % pour les alcools