

Plats à emporter

Livraison +5km autour de l'Auberge : 6€ , 10km 12€, 20 km 24€

PLATS DU JOUR

| | | |
|-------------|---|--------|
| 8 décembre | Risotto aux truffes, asperges et parmesan, émincé de volaille | 14.00€ |
| 9 décembre | Chtiflette au maroilles | 11.00€ |
| 10 décembre | Choucroute maison | 13.00€ |
| 11 décembre | Dos de bar sauce homardine, risotto safrané au parmesan | 16.00€ |

SNACKING

| | |
|---|--------|
| Planche apéritive de terrines maison et charcuteries Ibérique * | 10,00€ |
| 6 Croquettes de crevettes grises apéritives sauce cocktail* | 8,00€ |
| La boîte de petites sardines Ramon Pena * | 5,00€ |
| La boîte de caviar Sturia Oscietre français 30gr * | 49.00€ |

ENTREES

| | |
|--|--------|
| Croquettes de crevettes (2) grises sauce cocktail, salade, etc * | 10,00€ |
| Cœur de saumon fumé, vierge de tomates confites et pignons * | 10,00€ |
| Tarte fine de coquilles Saint Jacques au beurre blanc | 12,00€ |
| Langue Lucullus au foie gras frais maison * | 12,00€ |
| La tranche de foie gras frais maison, gelée de coing * | 12,00€ |

(*) disponible le jour même du mardi au vendredi sans réservation

Commandez

[ici](#)





Tous les jours, un buddha bowl 10€

PLATS

| | |
|---|--------|
| Poulet au curry Thaï, riz basmati * | 10,00€ |
| Tagliatelles carbonara au lard fumé maison* | 10,00€ |
| Welch rarebit au cheddar accompagné de potatoes (ou frites)* | 11,00€ |
| Parmentier de canard à l'huile de truffes (450gr) * | 12,00 |
| Risotto aux cèpes et volaille, émincée * | 12,00€ |
| Carbonade flamande de joue de bœuf au pain d'épice et gratin dauphinois * | 12,00€ |
| Emincé d'Onglet de bœuf façon tigre qui pleure, nouilles sautées * | 13,00€ |
| Pluma Ibérique sauce chorizo, gratin dauphinois * | 15,00€ |
| Croquettes de crevettes grises(3) sauce cocktail, potatoes frites | 18,00€ |
| Poêlée coquilles de Saint Jacques au curry vert, risotto * | 18,00€ |
| Suprême de pintade farcie de foie gras sauce Albufera(plat signature)* | 19,00€ |
| Filet de bœuf fumé, sauce truffes, Pommes grenailles* | 19,00€ |
| Ris de veau flambée au genièvre, fenouil confit au miel et cumin | 25,00€ |
| Tronçon de gros turbot cuit à la vapeur de deux céleris | 35,00€ |



DESSERTS

| | |
|-------------------------------|-------|
| Tarte au chocolat trop bonne* | 6,00€ |
| Le baba au rhum vieux * | 6,00€ |
| Chtiramisu * | 6,00€ |
| Entremet citron soleil* | 7.00€ |

Menu du weekend du 11, 12 et 13 décembre 32€

Crème de choux fleur, gelée de langoustine au caviar de hareng façon Robuchon

Filet mignon de veau fumé, blé fumé au parmesan, salsifis caramélisés au jus de truffe

Douceur clémentine, chocolat blanc, vanille



(*) disponible le jour même du lundi au vendredi sans réservation

Menu de fête à emporter

RÉSERVEZ DÉS MAINTENANT

Nous avons imaginé un prestigieux de menu de fêtes de fin d'année du plus haut niveau pour savourer "L'Auberge du Forgeron" chez vous avec une mise en œuvre très simple. Vous pouvez dès à présent réserver ce menu par téléphone au 03 20 90 09 52 ou par mail à contact@aubergeduforgeron.com. Un acompte de 30€/menu vous sera demandé. Tenez compte aussi que nous allons devoir limiter le nombre de commandes pour pouvoir vous donner le meilleur

A L' APERITIF

Croquette de homard,

Tartare de Saint Jacques et mangue au citron vert

Purée fumée, saumon et œufs de truite

Millefeuille de foie gras et pain d'épices

ENTREE FROIDE

Opéra de foie gras, gelée passion et son bonbon d'or

La boîte de caviar Oscière Sturia 30gr 45€

ENTRÉE CHAUDE

Soupe d'artichauts à la truffes façon Guy Savoy , brioche feuilletée truffée

EN PLAT

Suprême de pintade fumée farci de langoustine sauce champagne Gratin de topinambours au parmesan,

Jeunes carottes au safran

DESSERT

Brownie au chocolat / Caramel / Noisettes dorées / Poire pochée

Pour une mise en œuvre facile, une fiche de préparation pour le plat sera livrée avec.

(La pintade peut être remplacée par du poisson sur demande)

CONSEIL : Le sommelier est là pour vous conseiller des vins spécialement sélectionnés pour ce menu.



Vins blancs

| | |
|--|-----|
| Côtes de Gascogne Uby N°3 | 7€ |
| Touraine Sauvignon 2018 Pointe d'Agrume FX Bart | 10€ |
| Duchés Duzes 2018 dom. De l'Orviel fut de chêne | 14€ |
| Bourgogne blanc Givry Remoissenet 2016 | 12€ |
| Sancerre Comte Lafond 2017 Grande Cuvée | 28€ |
| Bordeaux Grave blanc Moelleux château la fleur des pins 2018 | 18€ |

Vins rouges

| | |
|---|-----|
| Côtes de Gascogne 2018 Montplaisir Duboscq | 8€ |
| Syrah Viognier La croix des Marinniers | 9€ |
| Cabardes château Salitis 2014 | 12€ |
| Côtes de Castillon 2016 bordeaux château Grand Peyrou | 12€ |
| Crozes Hermitage Combier 2017 cuvée L BIO | 16€ |
| Pic saint Loup carra 2018 château de Lascaux | 20€ |
| Marsannay 2017 Maison Chanson | 35€ |
| Sancerre Alphone Mellot 2016 La Moussière BIO | 35€ |
| Gevrey chambertin Famille Trapet 2017 | 54€ |

Champagne blanc de noir premier cru William Saintot 21€

Bière Anosteke blonde 75cl 5€





Pour commander:

- Par téléphone au 03 20 90 09 52
- Par mail à contact@aubergeduforgeron.com
- Sur notre site www.aubergeduforgeron.com onglet « traiteur »
- Directement sur notre [boutique](#) en click&collect avec paiement ligne
- Retrouver aussi le Bistro sur Uber eats

Livraison +5km autour de l'Auberge en véhicule électrique : 6€ , 10km 12€, 20 km 24€

Conditions :

En semaine, commande le jour « J » sans délais pour les plats avec un astérix. 24h pour les autres plats.

Retrait de 11h30 à 13h et 18h à 20h

Le weekend et pour le « menu weekend », commandes jusqu'à 16h le vendredi par internet et [notre boutique en ligne](#)

Vous êtes hors délais et vous souhaitez commander? Pas de panique, appelez nous au 03 20 90 09 52

Retrait du menu weekend le vendredi de 17h à 19h, le samedi de 11h à 12h et de 17h à 19h et le dimanche de 11h à midi