



Carte et menu du weekend

En direct de la ferme de l'Echo village [\(Plus d'informations ICI\)](#)

Burata sur son lit de Moutarde Pizzo, pesto de roquette sauvage, caviar d'aubergine au miel,	9,00€
Buddha bowl de choux Kale aux pommes, radis , avocat, mesclun et quinoa	11,00€
Salade de saumon fumée, radis Saxa, pourpier, roquette sauvage, etc	11,00€



PLATS DU JOUR

26 Avril	Fish&Chips, frites potatatoes, sauce tartare aux herbes de l'Echo village	10,00€
27 Avril	Magret de canard fumé, purée carotte ananas, shiitakes au miel, pain d'épices	10,00€
28 Avril	Faux filet de bœuf Aubrac façon tataki, nouilles chinoises	15,00€
29 avril	Risotto à l'encre de seiche, calamar, chorizo frais et petits pois	12,00€
30 Avril	Filet de bar au four, sauce vierge aux pignons de pin, purée à l'huile d'olives	14,00€



Menu du weekend du 30 avril , 1^{er} et 2 mai

Carpaccio de Saint Jacques, crémeux d'asperges, yuzu , éclats de pistache

Suprême de pintade farcie à l'olivade, émulsion de Livèche, purée de céleri brulé

Sablé cassant, mousseline rhubarbe, salade de fraises

ENTREES

Planche apéritive de terrines maison et charcuteries Ibérique *	10,00€
Samossas apéritifs (5) de canard confit aux légumes d'été et roquette *	9,00€
Poêlée d'asperges, vinaigrette pomelos, copeaux de jambon Serrano 14mois*	10,00€
Pâté en croute maison au foie gras , ris de veau et faisán *	10,00€
La tranche de foie gras maison au naturel, toast brioché*	10,00€
La boîte de Petites Sardine Ramon Pena à l'huile d'olive *	4.80€



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



PLATS

Penne au chorizo, tomates confites, basilic et parmesan *	9,00€
Curry thaï au poulet, riz basmati*	10,00€
Fish&chips maison, sauce tartare aux herbes de l'Echo village	10,00€
Buddha bowl Tataki de bœuf au soja, taboulet, quinoa, crudités, etc *	11,00€
Joue de bœuf façon carbonade flamande au pain d'épice et gratin dauphinois*	12,00€
Tagine de gigot d'agneau aux épices orientales, olives vertes et abricots *	12,00€
Potjwlesch maison, frites potatoes, salade	13,00€
Risotto aux truffes, asperges vertes et volaille, émincée *	14,00€
Tataki de thon aux aromates thaï, nouilles sautées	15,00€
Carré de porcelet confit de 17h sauce cèpes, pomme grenailles petits légumes	15,00€
Dos de cabillaud, crème de pourpier, risotto à l'encre de seiche, asperges	15,00€
Filet de bœuf fumé, sauce au poivre Timut, asperges, blé vert	16,00€
Croquettes de crevettes grises, frites potatoes, sauce cocktail	18,00€
Poêlée coquilles de Saint Jacques au curry vert, risotto au parmesan *	18,00€
Filet de turbot au vin jaune et morilles accompagné d'asperges blanches	25,00€

DESSERTS

Cabecou au miel, raisin et roquette	4,00€
Tarte tatin revisités, crème Isigny *	6,00€
Chtiramisu *	6,00€
Crumble Fraises rhubarbe*	6,00€
Paris Brest	6,00€
Tarte au chocolat trop bonne*	7,00€

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

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

Commandez

[ici](#)



La sélection du chef pour se faire plaisir à prix doux

Vins blancs

Macon Villages 2016 Fleur D'azelay par Georges blanc	11€
Bourgogne Vézelay 2018 Camu	12€
Touraine Sauvignon 2015 La Cuarde FX Bart	16€
Pouilly fuissé De la Doucette 2018	24€
Sancerre Comte Lafond grande cuvée 2017	32€
Chablis Grand Regnard 2019	29€
Bordeaux Grave blanc <u>Moelleux</u> château la fleur des pins 2018	18€

Vins rouges

Pays d'oc 2019 Syrah, Rares Terroir N°2	7€
Syrah Viognier La croix des Marinniers	9€
Vin de Pays de l'Herault 2019 Grains de sagesse.Dom des Armes	10€
Côtes de Thongue 2018 Syrah Grenache dom. Coussan	12€
Saint Nicolas de Bourgueil 2018 Marc Bredif	14€
Saint Joseph 2016 Cuvée D'Amaury	18€
Saint Estèphe La Croix Saint Estèphe 2017 (Le Crock, dom. Cuvelier)	25€
Marsannay 2017 Maison Chanson	35€
Gevrey chambertin Famille Trapet 2017 BIO	54€

Vins Rosé

Côtes de Provence Rosé 2019 château la Roullière	12€
Champagne blanc de noir premier cru William Saintot	28€
Champagne Laurent Perrier Rosé	67€





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 (sauf menus fêtes, dernier créneaux disponible à 17h

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