



Carte et menu du weekend

PLATS DU JOUR

29 mars	Magret de canard fumé sauce poivre timut, asperges blanches rôties	12,00€
30 mars	Tartare à l'italienne au basilic, parmesan et pignons, potatoes	10,00€
31 mars	Solomillo de porc noir Ibériques au chorizo, risotto parmesan et courgettes	12,00€
1 ^{er} Avril	Gigot d'agneau en croute d'herbes, gratin dauphinois, flageolets	11,00€
2 Avril	Turbotin au beurre d'algues, orge perlée et asperges	15,00€

Menu de Pâques 52€

Trilogie de mises en bouches

Homard rôti à peine fumé au foin en salade, accompagnée d'asperges

Pigeonneau des Flandres de Monsieur Dequidt rôti à basse température, cromesquis des abattis au foie gras et morilles, petits pois à la française et légumes nouveaux

L'oeuf au chocolat

Mignardises

ENTREES

Planche apéritive de terrines maison et charcuteries Ibérique *	10,00€
Salade de tomates anciennes mozzarella burrata au pesto	6,00€
Poêlée d'asperges vertes aux tomates confites, olives, parmesan	9,00€
Pâté en croute maison au foie gras, ris de veau et faisan	10,00€
Cœur de saumon fumé, vierge de tomates confites et pignons *	10,00€
Tarte fine de coquilles Saint Jacques aux poireaux, beurre blanc	12,00€
Lucullus de boeuf au foie gras frais maison, toast brioché *	12,00€

Commandez

[ici](#)



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



PLATS

Tagliatelles saumon fumé et asperges au pesto et parmesan *	10,00€
Buddha bowl Saumon fumé , feta, pois chiches, vinaigrette d'agrumes, etc *	11,00€
Buddha bowl Poulet fumé, feta, quinoa, , vinaigrette balsamique	11,00€
Curry thaï de grosses crevettes et poulet, riz basmati*	12,00€
Parmentier de canard à l'huile de truffes (450gr) *	12,00€
Carbonade flamande de joue de bœuf au pain d'épice et gratin dauphinois *	12,00€
Le fameux potjewlesch maison, frites potatoes, salade*	13,00€
Poitrine de cochon de 17h sauce truffes, racines, purée de patates douce*	13,00€
Risotto aux truffes, asperges vertes et volaille, émincée *	14,00€
Croquettes aux crevettes grises sauce cocktail, potatoes frites	14,00€
Tendre pièce de veau basse température rôtie aux cèpes	15,00€
Tataki de thon aux aromates Thaï, purée de patate douce	15,00€
Dos de cabillaud , jus au chorizo, risotto à l'ail des ours	15,00€
Poêlée coquilles de Saint Jacques au curry vert, risotto au parmesan *	18,00€
Filet de bœuf fumé, sauce truffes, Pommes grenailles*	19,00€
Pommes de Ris de veau au genièvre, fenouil confit au miel et cumin	25,00€

DESSERTS

Tarte tatin revisités, crème Isigny *	6,00€
Banoffee (banane rôtie, sablé, confiture de lait, crème)*	6,00€
Chtiramisu *	6,00€
Crumble Fraises rhubarbe*	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

Menu de Pâques

Trilogie de mises en bouches

Homard rôti à peine fumé au foin en salade, accompagnée d'asperges

**Pigeonneau des Flandres de Monsieur Dequidt rôti à basse température,
cromesquis des abattis au foie gras et morilles,
petits pois à la française et légumes nouveaux**

L'oeuf au chocolat

Mignardises

Prix du menu : 52€

Acompte de 20€/personne à la commande.

Toutes les plats froids seront à dresser sur assiette. Pour vous faciliter la mise en œuvre, une fiche de préparation vous accompagnera.

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



La sélection du chef pour se faire plaisir à prix doux

Vins blancs

Macon Villages 2016 Fleur D'azenay 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€
Côtes du Roussillon 2017 Cuvée Mirabet château Valfon Prestige	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€
Sancerre Alphone Mellot 2016 La Moussière BIO	35€
Gevrey chambertin Famille Trapet 2017 BIO ♥	54€
Champagne blanc de noir premier cru William Saintot ♥♥♥	21€
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