



En complément de nos menus, nous vous proposons :

Coupe de Champagne à l'Apéritif 3 € par personne (en remplacement du Kir ou du Crémant)

Une Assiette de Fromage et Salade (Brie et Reblochon) 6 € par personne

A commander à la réservation pour l'ensemble de la table

Gateau d'Anniversaire : Entremet Trois Chocolats ou Entremet Citron-Framboise

La part servie avec le café 3 € par personne

A commander à la réservation pour l'ensemble de la table

Service du gâteau apporté par vos soins : 2 € par personne

IMPORTANT

Pour une bonne organisation, le menu doit être le même pour toute la table.

Les menus pour les personnes ayant un régime particulier,
une allergie ou une intolérance seront adaptés.

Il sera souhaitable de nous le préciser à la réservation.

Horaires d'ouverture :

Mercredi, jeudi : 12h -15h30 et 19h - 23h

Vendredi :12h -15h30 et 19h - 23h30

Samedi : 12h - 16h et 19h - 23h30

Dimanche : 12h - 16h30

Nous restons à votre entière disposition pour tous renseignements ou suggestions complémentaires.

FISSON Yannick Ou PEREIRA Logan

Restaurant La Forêt

Cité des Loisirs - Rue de la Source 57360 AMNEVILLE-les – Thermes

Tél : 03.87.70.34.34 **Email :** Contact@restaurant-laforet.com **Site internet :** restaurant-laforet.com



MENU à 48 €

Boissons Comprises

Kir au Bourgogne Blanc et Amuse-Bouche

Fine Tourte de Poisson au Safran d'Alsace et Petits Légumes, Sucrine à l'Aigre-Doux
Ou
Œuf de la Ferme Trap à Oeustrange, Cuisson Basse Température, Velouté de Saison

Suprême de Volaille Fermière Rôti, Sauce Ivoire au Vin Jaune
Ou
Filet de Dorade Royale Rôti, Sauce Matelotte Blanche

Nougat Glacé Maison, Coulis d'Abricot
Ou
Entremets Craquant au Praliné, Glace Praliné

VINS, EAUX MINÉRALES & BOISSONS CHAUDES

CHARDONNAY "Les Janelles" C. Delaunay IGP Pays d'Oc 2022
PINOT NOIR "Les Janelles" C. Delaunay IGP Pays d'Oc 2023
A raison d'une Bouteille pour 3 personnes (Blanc et Rouge confondus)
La Bouteille de Vin Supplémentaire : 20 €

1 Bouteille d'Eau Minérale (Vittel et Eau de Perrier Fine Bulle) pour 3 personnes

Café, Infusion ou Thé



MENU à 60 €

Boissons Comprises

Crémant d'Alsace à la Crème de Mûres et Amuse-Bouches

Œuf de la Ferme Trap à Œutrange, Cuisson Basse Température, Velouté de Saison,
Eclats de Noisettes Torréfiées, Toast Condimenté

Longe de Veau Française Rôtie, Champignons du Moment, Sauce Marchand de Vin

Vacherin Glacé Vanille-Framboise, Coulis de Fruits Rouge

VINS, EAUX MINÉRALES & BOISSONS CHAUDES

CUVEE CLEMENCE Entre-deux-Mers élevé en fût de Chêne 2022

CHT PAILLET-QUANCARD Cadillac-Côtes de Bordeaux 2019

A raison d'une Bouteille pour 3 personnes (Blanc et Rouge confondus)

La Bouteille de Vin Supplémentaire : 25 €

1 Bouteille d'Eau Minérale (Vittel et Eau de Perrier Fine Bulle) pour 3 personnes

Café, Infusion ou Thé



MENU à 65 €

Boissons Comprises

Crémant d'Alsace à la Crème de Mûres et Amuse-Bouches

Écrevisses en Feuilletage Croustillant, Légumes Croquant, Sauce Nantua

Magret de Canard de la Maison Barthouil Rôti, Bigarade à l'Orange

Entremets Craquant au Praliné, Glace Praliné

VINS, EAUX MINÉRALES & BOISSONS CHAUDES

SAUVIGNON DE LOIRE Domaine Henri Bourgeois à Chavignol 2023

CHT PAILLET-QUANCARD Cadillac-Côtes de Bordeaux 2019

A raison d'une Bouteille pour 3 personnes (Blanc et Rouge confondus)

La Bouteille de Vin Supplémentaire : 25 €

1 Bouteille d'Eau Minérale (Vittel et Eau de Perrier Fine Bulle) pour 3 personnes

Café, Infusion ou Thé



MENU à 72 €

Boissons Comprises

Crémant d'Alsace à la Crème de Mûres et Amuse-Bouches

Fraîcheur de Tourteau, Mangue, Avocat, Lait de Coco Battu

Sandre en Tournedos, Sauce Champagne, Chou-Fleur en Textures

Caille Désossée et Farcie au Foie Gras Maison, Jus au Porto

Rocher Vanille Noix de Pécan, Sorbet Chocolat

VINS, EAUX MINÉRALES & BOISSONS CHAUDES

MACON-LUGNY Les Crays Blanc Joseph Drouhin 2012
Château HAUT-LOGAT Haut-Médoc Cru Bourgeois 2018
A raison d'une Bouteille pour 3 personnes (Blanc et Rouge confondus)
La Bouteille de Vin Supplémentaire : 30 €

1 Bouteille d'Eau Minérale (Vittel et Eau de Perrier fine Bulle) pour 3 personnes
Café, Infusion ou Thé



MENU à 82 €

Boissons Comprises

Crémant d'Alsace à la Crème de Mûres et Amuse-Bouches

Foie Gras Frais de Canard Maison du Moment

Aumônière de St-Jacques Fraîches, Sauce Fenouillette

Filet Mignon de Veau, Sauce aux Morilles et Vin Jaune

Soupe de Fruits Frais au Coulis de Passion et ses Sorbets

VINS, EAUX MINÉRALES & BOISSONS CHAUDES

TARRIQUET 1ères Grives Côtes de Gascogne Moelleux 2021 avec le Foie Gras

MACON-LUGNY Les Crays Blanc Joseph Drouhin 20212

Château HAUT-LOGAT Haut-Médoc Cru Bourgeois 2016

A raison d'une Bouteille pour 3 personnes (Blanc et Rouge confondus)

La Bouteille de Vin Supplémentaire : 30 €

1 Bouteille d'Eau Minérale (Vittel et Eau de Perrier fine Bulle) pour 3 personnes

Café, Infusion ou Thé