Le Forum

By Aurélie

Vous souhaite la bienvenue

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre restaurant.

Ici, nous avons choisi de vous proposer une carte courte, élaborée avec des produits frais et de saison et en majorité de la région.
Elle évoluera au gré des saisons… et parfois même selon vos envies.

Installez-vous, détendez-vous et surtout, régalez-vous !

Les Allergènes

1. Gluten
2. Crustacés
3. Oeufs
4. Poissons
5. Arachides
6. Soja
7. Lait
8. Fruits à coques
9. Céleri
10. Moutarde
11. Sésame
12. Sulfites
13. Lupin
14. Mollusques

Les Planches

La planche du Forum (pour 2) 1.7 — 18,00€

Jambon blanc fumé, jambon cru, saucisson cular Ibérique, spianata picante, comté 12 mois, morbier

La planche Terre et Mer (pour 2) 1.4.7 — 14,00€

Comté 12mois, jambon blanc fumé, truite marinée à l'aneth, terrine aux foies de volaille, Époisses Germain, légumes marinés au piment d'Espelette

Les Entrées

Oeufs pochés en meurette ou à l'Époisses 1.3.5.7.12 — 9,00€

Fricassée d'escargots, crème d'ail et coulis de persil 7.8.9 — 9,00€

Pâté en croûte au canard mariné au piment d'Espelette et tomates confites 1.3.5.7.9.12 — 12,00€

Salade de chèvre chaud en feuilles de brick, Bacon grillé et vinaigrette au vinaigre balsamique 1.3.12.13 — 8,50€

Carpaccio de truite marinée au citron et gingembre, crème aux herbes et toasts 1.2.5.7 — 12,00€

Côté Mer

Filet de Daurade, vierge de légumes d'été à l'aneth	2.4.5.8.9.10	20,00€
Dos de saumon, sauce à la tomate et basilic	4.5.7.9	19,50€

Côté Terre

Filet de canard poêlé, sauce au cassis de Bourgogne	1.5.7.9.12	22,00€
Poulet façon Gaston Gérard	7.10.9	18,00€
Faux filet de Charolais, sauce béarnaise maison	3.5.7.12	23,00€
Filet mignon de porc, sauce au cassis de Bourgogne	1.5.7.9.12	18,00€

Garnitures au choix

Écrasé de pommes de terre et oignons cebettes,
poêlée de légumes d'été, riz pilaf, salade verte ou frites fraîches
5.7.8.9

Le menu Bourguignon

32,00€

Oeufs pochés en meurette ou à l'Époisses 1.3.5.7.12
ou
Fricassée d' escargots , crème d'ail et coulis de persil 7.8.9

Poulet façon Gaston Gérard 7.10.9
ou
Filet mignon de porc, sauce au cassis de Bourgogne 1.5.7.9.12

Entremet chocolat - cassis 1.3.7.8.11
ou
Crème brûlée au pain d'épices 1.3.7

Le menu de Foufou le mini Chef

Jusqu'à 10 ans

12,00€

1 verre de sirop magique

Petit Poulet façon Gaston Gérard 7.10.9
ou
Petit dos de saumon 4.5.7.9

garniture au choix 5.7.8.9

Trilogie de minis desserts 1.3.5.7.8.11

Les Desserts

Brioche perdue, sauce caramel beurre salé, glace vanille 1.3.7	8,50€
Entremet chocolat - cassis 1.3.7.8.11	8.00€
Tarte citron meringuée 1.3.7	8.50€
Tiramisu 1.3.7.11	7,50€
Crème brûlée au pain d'épices 1.3.7	7,50€
Café Gourmand 1.3.5.7.8.11	9,00€

Les Glaces

Coupe 1 boule	2.50€
Coupe 2 boules	4.50€
Coupe 3 boules	6.50€
Dame Blanche (glace vanille, coulis chocolat et chantilly)	8.50€
Chocolat Liégeois (glace chocolat, coulis chocolat et chantilly)	8.50€
Café Liégeois (glace café, café frappé et chantilly)	8.50€
Coupe Lemon (sorbet citron, Limoncello)	10.50€
Supplément Chantilly	1.00€

Parfums: vanille, chocolat, café, nougat, menthe/choco fraise, citron, cassis, framboise

1.3.5.6.7.8.11