

La cuisine de La Vieille Forge s' emporte chez vous !

Les entrées

| | | |
|-----------------------------------|-------|------|
| La terrine de foie gras de canard | 100gr | 12 € |
| Tarte à l' oignon | | 8 € |
| Gravlax de saumon | | 11 € |
| Paté de campagne au foie gras | 200gr | 14 € |

Les plats

| | | |
|---|--|------|
| Civet de sanglier de nos forêts mousseline de pommes de terre | | 13 € |
| Caille des Vosges farçie gratin dauphinois et légumes | | 18 € |
| Matelote de poisson selon arrivage au curry fondue de poireaux et nouilles d' Alsace | | 15 € |
| Terrine de Noix de Saint Jacques Francaises riz aux épices, sauce au curry vert | | 16 € |

Les desserts

| | | |
|--|--|-----|
| Crème caramel à la vanille de Madagascar | | 5 € |
| Tarte bourdaloue | | 5 € |
| Moelleux au chocolat | | 5 € |
| Tarte au fromage blanc | | 5 € |

Notre carte est disponible tous les vendredis, samedis et dimanches

Merci de bien vouloir commander la veille de préférence :

03,89,47,17,51 ou contact@restaurantlavieilleforge.fr

Les plats sont à réchauffer par vos soins selon nos indications,

Vous pouvez chercher votre commande de 11h à 13h,

Pour d'autres horaires ou livraisons, merci de nous contacter.

Plateau et Panier garni

Plateau de charcuteries et fromages

Pour 2 personnes 32€

**Paté de campagne au foie gras maison
Charcuteries artisanales locales et corses
Fromages sélectionnés par nos soins**

Panier garni

Pour 2 à 3 personnes 92€

**200gr de Foie gras mi cuit maison
250gr de paté de campagne maison
200 gr de gouda à la truffe noire
1 saucisson à la truffe noire 200gr
Une bouteille de Clos de Sarcone Vin Rouge Corse 2016 75cl
1 paquet de sablé à la vanille maison
1 pot de confiture maison**

Possibilité de composer son panier soi-même :

| | | |
|---|--------------|-------------|
| Gouda à la truffe noire | 200gr | 6 € |
| Saucisson à la truffe noire | 200gr | 8 € |
| Paquet de sablé à la vanille | 200gr | 5 € |
| Pot de confiture maison | 220gr | 7 € |
| Munster fermier Ferme du Saessleré | 500gr | 8 € |
| Pain aux fruits secs | 200gr | 4 € |
| Clos de Sarcone Vin Rouge Corse 2016 | 75cl | 27 € |
| Champagne LALLIER R,015 Blanc Brut | 75cl | 33 € |

La cuisine de la vieille forge s'emporte chez vous pour Noël et la Saint Sylvestre

Les entrées

| | | |
|--|-------|------|
| La terrine de foie gras de canard | 100gr | 12 € |
| La terrine de foie gras de canard Truffe noire et magret fumé | 100gr | 21 € |
| Gravlax de saumon | 250gr | 19 € |
| Tartare de thon, macédoine de légumes maison | | 14 € |

Les plats

| | | |
|--|--|------|
| Caille des Vosges farçie au foie gras Sauce à la truffe noire et gratin dauphinois | | 22 € |
| Bouchée à la Reine au ris de veau Nouilles d'Alsace | | 19 € |
| Terrine de Noix de Saint Jacques Francaises Mousseline de panais, sauce riesling et légumes | | 17 € |

Les bûches de Noël pour 2 personnes

| | | |
|--|--|------|
| Amande et agrumes Mousse amande, clémentines corse génoise aux agrumes | | 10 € |
| Chocolat et café Ganache montée au café Crèmeux au chocolat noir 66% Biscuit joconde imbibé de café | | 10 € |

**Pour Noël, dernière commande le dimanche 20 décembre
Les commandes sont à récupérer le mercredi 23 décembre de 17h à 19h**

**Pour la Saint Sylvestre, dernière commande le lundi 28 décembre
Les commandes sont à récupérer le jeudi 31 décembre 17h à 19h**