



MENU FORÊ

Apéritif « Maison »
(Crème de Mirabelle & Bourgogne Aligoté)

Marmite d'escargots aux pleurotes & sel d'ail des ours*,
fondant de Brie de L'Ermitage
Ou

Salade Vosgienne Traditionnelle, à la vinaigrette ail des ours*
(*Salade, Pommes de Terre, Lardons, Croûtons, Crème fraîche*)

Faux-filet de Bœuf d'origine Lorraine,
compotée de rhubarbe au « Petit cru de Rhubarbe »*
Ou

Dos d'omble doré, beurre mousseux à l'ail des Ours, riz Vénétré

Munster de l'Ermitage, petit pain & confiture d'églantine*

Poire pochée à la « Tisane FORÊ »*, cœur coulant à l'églantine*
Ou

Dôme de Parfait glacé, cœur au Bluet*, coulis de Brimbelle*

*produit FORÊ

à base de composants d'origine naturelle, issus majoritairement du massif des Vosges