

LA HAUTE FÔRET

HÔTEL & RESTAURANT

Entrée, plat, dessert	22€
Entrée, plat ou plat, dessert	18€
Plat + café ou thé gourmand	20.50€



ENTRÉES 6.50€

6 HUÎTRES

N°4 Bio de Bretagne

CÉVICHÉ DE THON

Salade de fenouil et crème au curry

CRÉMEUX DE LENTILLES

CORAIL, COCO-CURRY

Chips de betterave

CHAMPIGNONS GARNIS

au Saint Maure et rillettes de joue de cochon

PLATS 15 €

FILET MIGNON DE PORC RÔTI

BASSE TEMPÉRATURE

Sauce chorizo, parmentier de poireaux

FONDANT DE VEAU

Jus aillé et girolles, mouliné de patates douces

PIÈCE DU BOUCHER* (180G)

Sauce échalotes confites au muscadet

POISSON DU MARCHÉ

Beurre blanc, champignons sautés et riz safrané aux saveurs Neptune

DESSERTS 7 €

SABLÉ BRETON

Lemon curd et éclat chocolat blanc

POIRE POCHÉE AUX ÉPICES

Moelleux à la pistache

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

supplément 2.50 euros

FROMAGE

Duo de Curé Nantais et Galet de la Loire

PANNA COTTA CHOCO-NOISETTE

et figues fraîches

*viande origine UE

RESTAURANT
SAVOUREUX

notre équipe est à l'écoute des personnes allergiques ou suivant un régime alimentaire

CARTE DES VINS

BLANCS

	VERRE	50CL	BOUTEILLE
CÔTEAUX DU LAYON AOC 2017 <i>Domaine de l'été</i>	—	—	20
QUINCY AOP 2023 <i>domaines Siret</i>	5.90	22	30
CHARDONNAY IGP 2023 <i>Pennautier</i>	4.50	15	20
MUSCADET Sèvre & Maine sur Lie 2022 <i>domaine Bel Air</i> <i>La Haie Fouassière</i>	3.40	10	15

ROSÉS ET PÉTILLANTS

	VERRE	50CL	BOUTEILLE
LA P'TITE ANNIE IGP 2023 <i>Domaine des hauts de Sanziers</i>	3.40	12	17.50
COQUELICOTS ROUSSET IGP BIO 2022 <i>Alpes de haute Provence</i>	—	—	20
SAUMUR BRUT	4.90	—	22
BERLIGOU METHODE TRADITIONNELLE <i>Domaine Poiron Dabin</i> <i>Château Thébaud</i>	—	—	23

ROUGES

	VERRE	50CL	BOUTEILLE
BORDEAUX CHATEAU JARON 2018	—	—	22
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP 2023 <i>Vignoble Hauts de La Gardière</i>	—	—	25.50
CHINON BIO AOP 2022 <i>Les Terrasses</i>	5.90	22	30
CÔTES DU RHÔNE AOP 2023 <i>Samorens</i>	4.80	18	25
SAUMUR CHAMPIGNY AOC 2023 <i>Les Rochelins</i>	5	19	26.50
COTEAUX DE NARBONNE IGP 2022 <i>Convivialité</i>	—	—	19
CÔT MALBEC VAL DE LOIRE IGP 2023 <i>Domaine Poiron Dabin</i> <i>Château Thébaud</i>	—	—	20
ST EMILION GRAND CRU 2016 <i>Château Petit Bert</i>	—	—	35

VIN DU MOIS

VOIR ARDOISE

NOS VINS AU PICHET

	25CL	50CL
GRENACHE MERLOT ROSÉ <i>Origine Camargue</i>	5.10	8.40
GRENACHE MERLOT ROUGE <i>Origine Camargue</i>	5.10	8.40

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

	CL	PRIX
KIR /APERITIF MAISON	10	3.50
KIR PETILLANT	10	4.90
RICARD OU PASTIS	2	3.50
MARTINI ROSSO OU BIANCO	5	4
PORTO BLANC-ROUGE	5	4
WHISKY CLAN CAMPBELL	4	4.60
WHISKY JAMESON	4	4.80
WHISKY THE GLENLIVET (12ANS)	4	6.80
WHISKY CHIVAS (12ANS)	4	7.20
COCKTAIL MAISON		6.00

BIÈRES

	25 CL	33 CL	50 CL
LEFFE PRESSION	3.90	4.90	7.40
JUPILER PRESSION	3.60	4.60	6.90
PANACHE	3.50	4.50	6.50
MONACO	3.70	4.70	6.80
PICON BIÈRE	3.90	4.90	7.30
LA BLANCHE	—	5.50	—
IPA	—	5.80	—
L'AMBRÉE	—	5.50	—
CAROLUS	—	5.50	—

COGNAC	6.00
CALVADOS	6.00
ARMAGNAC	6.00
GET 27	6.00
MENTHE PASTILLE	6.00

SOFTS

JUS DE FRUITS Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, Orange	25 CL	3.60
COCA COLA, COCA COLA ZERO	33 CL	3.70
PERRIER	33 CL	3.80
FUZETEA	25 CL	3.50
DIABOLO	33 CL	3.00
SUPPLEMENT SIROP OU TRANCHE		0.30

EAUX

	50 CL	1 L
BADOIT	3.50	4.50
PLANCOËT PLATE	3.00	4.00
PLANCOËT PETILLANTE	3.50	4.50

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	1.70
DÉCA	1.70
DOUBLE CAFÉ	3.30
CAFÉ CRÈME	1.90
DOUBLE CAFÉ CRÈME	3.70
CHOCOLAT	3.30
THE - INFUSION	3.50

DIGESTIFS (4CL)

COGNAC AUX AMANDES	6.00
MIRABELLE, POIRE WILLIAMS	6.40
VIEUX RHUM	6.80
RHUM ARRANGE MAISON	3.00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



La Haute Forêt

HÔTEL - RESTAURANT

NOS CUISSONS DE VIANDES

OUR MEAT COOKING



BLEU - BLUE

- *Cru et chaud à cœur*
- *Raw and warm inside*



SAIGNANT - RARE

- *Sang perlé à l'intérieur*
- *Pearled blood inside*



A POINT - MEDIUM

- *Sang coulant à l'extérieur*
- *Flowing blood outside*



BIEN CUIT - WELL DONE

- *Cuit complètement à cœur*
- *Fully cooked through*