

Restaurant Relais de la Forge à Loury

02 38 65 60 27 - thierrygerard-camille@orange.fr

Dans ces propositions de menus

Le Choix est identique pour tous

Vous pouvez apporter le champagne

(le droit de bouchon est offert)

Douceurs du Relais

Nous vous proposons

- Vacherin glacé vanille framboise
- Omelette norvégienne
- Tarte chaude aux pommes ou aux abricots (selon saison), glace miel cannelle
- Soupe de fraise au miel d'acacia
- Le chariot des entremets du Relais
- Pithiviers, fondant ou feuilleté, glace au pain d'épices
- Gâteau chocolat, glace à la chicorée
- Ou tout autre dessert de votre choix

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 12 €

- Une petite entrée de charcuterie
- Blanc de poulet ou steak haché, frites
- Glace
- Boisson Coca ou Fanta orange

Proposition 1 – choix identique pour tous

Tout compris avec Kir, Valençay blanc et Chinon rouge, café

Menu à 46 €

Entrée, poisson **ou** viande, fromage, dessert

Menu à 54 €

Entrée, poisson **et** viande, fromage, dessert

Les entrées

- Terrine de foie gras marinée au pineau des Charentes (sup 4)
- Salade de croquant de langoustines et d'herbe
- Petites tomates du val, tourteau et homard
- Terrine de pigeon à l'ail
- Mesclun d'écrevisses aux copeaux de foie gras
- Gnocchis et saumon et carpe fumée
- Vol au vent du dimanche
- Pâté en croute d'après Ducloux
- Rémoulade de crabe et céleri, tempura de gambas

Les poissons

- Biscuit de homard comme un pâté en croute, sauce américaine
- Filet de turbot à la bière et oignons frits
- Dos de bar à l'unilatérale sauce hollandaise, légumes de saison
- Lotte en tournedos rôtie à la mignonette de poivre, jeunes laitues braisées
- Daurade royale aux saveurs méridionales
- Maigre à la plancha, jeunes carottes, purée de fenouil (ou pommes de terre)
- Sandre de Loire, curry de chou-fleur, carotte fane, sauce au vin rouge

Les viandes

- Filet de canard aux myrtilles
- Emincé de faux filet du Charolais au Pommard
- Gigot d'agneau, cocos, comme un navarin
- Râble de lapereau et son jus, pleurotes, jardinière de légumes et pommes de terre
- Longe de veau forestière aux girolles (en saison)
- Noisette d'agneau en brioche
- Blanc de volaille en cocotte aux écrevisses ou aux girolles en saison
- Ris de veau en cocotte, petits oignons (sup 8 €)
- Filet de bœuf du Charolais aux morilles (sup 8 €)

Fromages

- Chèvre chaud sur toast et salade
- Assiette de nos fromages au lait cru et salade

Desserts

Voir nos douceurs du relais en première page

Proposition 2 – choix identique pour tous

Tout compris avec Kir, Sauvignon blanc et Chinon rouge, café

Menu à 38 €

Entrée, poisson **ou** viande, fromage, dessert

Menu à 44 €

Entrée, poisson **et** viande, fromage, dessert

Les entrées

- Terrine de campagne maison ou gibier en saison
- Tourte de saumon Briardoise
- Tarte friande aux tomates
- Mesclun fraîcheur, saumon, carpe et thon fumés
- Rouelle de canard et lapin au foie gras, mesclun
- Salade landaise (magret, gésier, copeau de foie gras)
- Marbré d'artichaud, poulet fermier, foie gras, mesclun

Les poissons

- Cabillaud, pommes écrasées, andouille de Guéméné
- Lieu jaune aux moules
- Escalope de truite au porto
- Choucroute de poissons (haddock, cabillaud, lieu, moules), beurre blanc
- Andouillette de saumon et brochet Val de Loire

Les viandes

- Joue de bœuf bourguignon
- Paleron de veau braisé et champignons du monde
- Mignon de porc au comté, jambon d'Aoste et jus épicé
- Cuisse de lapereau aux pêches, vinaigre balsamique
- Pot au feu de cuisses de canard, beurre d'herbes, légumes
- Civet de pintade au St Joseph et myrtilles, purée de choux fleur
- Coq au vin rouge ou blanc, gratin dauphinois
- Rumsteak à la Bordelaise

Fromages

- 3 fromages AOC au lait cru et mesclun

Desserts

Voir nos douceurs du relais en première page