

« Nous sommes ici dans la forêt, ma cuisine doit rester vraie »  
Bruno Poiré, Chef étoilé Restaurant Chez Michèle

## *Carte du Forest Lodge*

*Entrée - Plat - Dessert 45 € TTC*

*Velouté de carottes, onctueux de cardamome\* 12€*

*Caillé rôtie, oignons glacés, poireaux grillés, jus aux herbes, royale de champignons 15€*

*Mosaïque de pot au feu, vinaigrette vierge 13€*

*Brandade de cabillaud, jus de viande, croustille aux herbes 13€*

*Œuf mollet escorté d'un velouté de cèpes\* 13€*

\*\*\*

*Côtelettes d'agneau en viennoise, boulgour aux légumes, jus au thym 25€*

*Volaille d'Alsace cuite en délicatesse, survolée de truffes & gnocchis truffés 25€*

*Bar de nos côtes Bretonnes, écume de Dashi, gaufrette de légumes 23€*

*Lotte en bouillon tandoori, coulis de poisson réduit, fenouil & brocolis confits 23€*

*Nos gnocchis truffés\* 21€*

\*\*\*

*Assiette de fromages de nos régions 11€*

*Le Baba au rhum de la maison 13€*

*Crèmeux brioché chocolaté pur Caraïbes 11€*

*La Poire, le Poivre d'Exception en gourmandise de marrons, tuile aux amandes 11€*

*La Pomme comme une Tatin aux épices automnales 11€*

*\*plats végétariens*

*« Nous sommes ici dans la forêt, ma cuisine doit rester vraie »  
Bruno Poiré, Chef étoilé Restaurant Chez Michèle*

## *Menu du Petit Lodge*

*Entrée - Plat - Dessert 20 € TTC*

*Pasotto crémeux au parmesan*

*\*\*\**

*Suprême de Volaille d'Alsace, Gnocchis aux truffes*

*\*\*\**

*Coupe de Glace (2 boules au choix)*