



# RESTAURANT LA FORGE

WILLIAM BLONDEL

## LE RETOUR DU MARCHÉ (le midi en semaine)

*Entrée/plat ou Plat/dessert : 19,50 euros*

*Entrée, plat et dessert : 22,50 euros*

## LE PETIT FORGERON

*Entrée, plat et dessert 36,90 euros*

*Assortiments de fromages Mayennais : 7,50 euros*

## LE FER FORGÉ

*Entrée, plat et dessert : 55,00 euros*

*Assortiments de fromages Mayennais : 7,50 euros*

## LE MENU DÉGUSTATION

*En 7 plats*

*Accords mets et vins : 105 euros*

*Hors boissons : 75 euros*

## MENU DE L'APPRENTI FORGERON (moins de 10 ans)

*Plat, dessert et boisson 13,50 euros*

# LE PETIT FORGERON

**36,90€**

AMUSE-BOUCHE

## LE POIREAU VINAIGRETTE

*médallions confits à l'huile, vinaigre de figues, nuage moutarde légère, voile d'eau de poireaux, huile végétale.*

## LE FEUILLETÉ

*crevettes marinées Chimichouri, pulpe avocats Wasabi, feuilletés croustillants, condiment tomate vanillé.*

•••••

## LA PLUMA DE PORC

*marinade paprika, jus réduit Tandoori, pakchoï confit, rattes au beurre persillé.*

## LE LIEU

*dos de lieu noir, fumet tranché à l'huile d'herbes, asperges fines, pulpe de petits pois.*

•••••

## LA POMME ROUGE

*pommes Reinettes du Canada confites au sirop, compote vanillée, légèreté chocolat blanc.*

## LA DOUCEUR D'AGRUMES

*biscuits sablés, segments brûlés, sorbet mandarine, ganache mangue, pulpe d'agrumes, crèmeux citron.*

**JF**

**RESTAURANT LA FORGE**

WILLIAM BLONDEL

# LE FER FORGÉ

## 55,00€

AMUSE-BOUCHE

### LE TATAKI DE BOEUF

*mariné soja et miel, jus corsé, feuilles de Nori, tapenade d'oignons Yakitori, condiment roquette.*

### LA LANGOUSTINE

*quenelle onctueuse, sucs de têtes émulsionné au beurre d'agrumes, langoustine pochée, concentré de tomates amer.*

•••••

### LE VEAU

*filet snacké, jus corsé au pommeau du Maine, oignons blancs croustillants, pommes noisettes, pointes d'asperges.*

### LE SAINT PIERRE

*filet snacké, réduction d'arêtes au café de Colombie, streuzel cacao épicé, légumes glacés.*

•••••

### LE BABA

*namelaka vanille de Madagascar, confit exotique, sorbet mangue coquelicot.*

### L'ENDIVE

*en textures, confite au caramel, condiment amère, segments brûlés, sorbet acidulé, éclats de miel.*



**RESTAURANT LA FORGE**

WILLIAM BLONDEL