RESTAURANT LA FORGE

WILLIAM BLONDEL

LE PETIT FORGERON

Entrée, plat et dessert 39,00 euros
Assortiments de fromages Mayennais : 7,50 euros
Émulsion de camembert, Pommeau du Maine, coeur coulant : 10,50 euros

LE FER FORGÉ

Entrée, plat et dessert : 57,00 euros
Assortiments de fromages Mayennais : 7,50 euros
Émulsion de camembert, Pommeau du Maine, coeur coulant : 10,50 euros

LE MENU VÉGÉTARIEN

(Réalisé sur mesure)
Entrée, plat et dessert: 45,00 euros
Émulsion de camembert, Pommeau du Maine, coeur coulant : 10,50 euros

LE MENU DÉGUSTATION

En 7 plats
Accords mets et vins : 105 euros
Hors boissons : 75 euros

LES PLATS SIGNATURES

À la carte
Assortiments de fromages Mayennais : 7,50 euros
Émulsion de camembert, Pommeau du Maine, coeur coulant : 10,50 euros

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

Plat, dessert et boisson 15,00 euros

RESTAURANT LA FORGE
WILLIAM BLONDEL

Viandes d'origine française | Certains produits peuvent manquer selon l'arrivage | Prix service compris

LE PETIT FORGERON
39,00€

AMUSE-BOUCHE

L'ESPADON
tataki juste snacké, sel citronné, jaune d'oeuf safrané, pulpe avocats, granny smith en sauce vierge.

LES ASPERGES
mosaïque en feuilles de Nori, sabayon Wasabi, lait Ribot marbré.

•••••

LE CANARD
fumé aux écorces, jus café paprika, pommes noisettes, condiment patates douces.

LE LIEU
lait de coco tranché, huile d'herbes, nuances de légumes verts.

•••••

LA RHUBARBE
confite sous vide, miel et thym, namelaka Jasmin, crumble sauvage, sorbet rhubarbe.

LE THÉ MATCHA
crème infusée au thé vert, tuile croustillante, nuage thé matcha, biscuit éponge.

RESTAURANT LA FORGE
WILLIAM BLONDEL

Viandes d'origine française | Certains produits peuvent manquer selon l'arrivage | Prix service compris

LE FER FORGÉ
57,00€

AMUSE-BOUCHE

LES LANGOUSTINES
rôties au beurre d'agrumes, réduction de têtes au safran, patates douces à huile de Cameline Bio.

LES TOMATES ANCIENNES
feuilles à feuilles, basilic citron vert, consommé glacé, balsamique au sel fumé, condiment Wasabi.

•••••

L'AGNEAU
côtelettes au barbecue Japonais, jus cacao morilles, pommes de terre primeur de Noirmoutier, condiment aubergines.

LE TURBOT
rôti au romarin, beurre battu au Miso, asperges blanches, condiment safran, crème d'ails confits.

•••••

LES ASPERGES VERTES
pana cotta vanille, asperges en gelée, sorbet Kalamansi, gel citron Wasabi.

LES FRUITS ROUGES
entremet comme une mûre, voile Mara des bois, coeur framboises basilic, crumble cacao.

RESTAURANT LA FORGE
WILLIAM BLONDEL

Viandes d'origine française | Certains produits peuvent manquer selon l'arrivage | Prix service compris

LES PLATS SIGNATURES

AMUSE-BOUCHE

LA SEICHE *(22,00€)*
tagliatelles au Yuzu, pommes acide au Shiso, condiment safranné.

L'ŒUF BÉNÉDICTE *(25,00€)*
foccacia croustillante, beurre battu au Miso, pulpe épinards, caviar.

•••••

LE WAGYU KAGOSHIMA (105,00€)
Cuisson au barbecue Japonais, jus corsé, oignons Yakitori, pommes de terre noisettes.

•••••

LES FRAISES (en 3 services) (35,00€)
soufflé léger, glace fondu, baie de Siltimur, namelaka chocolat blanc, fraises brulées, sorbet Mara des bois.

LE GOUSSE DE VANILLE *(26,00€)*
comme une vrai, coeur à l'ail noir, glace charbon végétal.

RESTAURANT LA FORGE
WILLIAM BLONDEL

Viandes d'origine française | Certains produits peuvent manquer selon l'arrivage | Prix service compris