



RESTAURANT LA FORGE

WILLIAM BLONDEL

LE PETIT FORGERON

Entrée, plat et dessert 39,00 euros
Assortiments de fromages Mayennais : 7,50 euros

LE FER FORGÉ

Entrée, plat et dessert : 57,00 euros
Assortiments de fromages Mayennais : 7,50 euros

LE MENU VÉGÉTARIEN

(Réalisé sur mesure)
Entrée, plat et dessert: 45,00 euros

LE MENU DÉGUSTATION

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

LES PLATS SIGNATURES

À la carte

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

Plat, dessert et boisson 13,50 euros



RESTAURANT LA FORGE

WILLIAM BLONDEL

LE PETIT FORGERON

39,00€

AMUSE-BOUCHE

L'ŒUF POCHÉ

crémeux de choux façon Dubarry, croûtons à l'ail, nuage de persil.

LE POIREAU

blanc de poireau confit, julienne croustillante, poivre vert de Kerala, estragon.

•••••

LE COCHON

façon cordon bleu, chorizo doux, crémeux de patates douces.

LA JULIENNE

marinée à l'ail des ours, duo de courgettes au fumet ivoire, huile végétale.

•••••

LE RIZ AU LAIT

vanille de Madagascar, tuile croustillante, riz soufflé, glace caramel.

L'ÉCLAIR

namelaka pistache, condiment piment d'Espelette, sorbet framboises.



RESTAURANT LA FORGE

WILLIAM BLONDEL

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

LE FER FORGÉ

57,00€

AMUSE-BOUCHE

LE HOMARD

émulsion de carcasses, condiment mangue, huile végétale, pommes Granny Smith, pulpe avocats.

LES BETTERAVES

betteraves chioggia en carpaccio, tartare échalotes ciboulette, crémeux au poivre fumé.

•••••

LE BŒUF

faux filet à la plancha, paprika et café, jus corsé, compression de pommes de terre, endives rouges grillées.

LA LOTTE

julienne de pommes de terre, sucs d'arêtes, huile végétale, céleri fondant au parmesan.

•••••

LA NOIX DE COCO

enrobage chocolat noir, marmelade exotique, vanille de Madagascar, crème au lait de coco.

LE CHOUX FLEUR

namelaka choux fleur vanille, crumble palet breton, glace au lait d'amande.

JF

RESTAURANT LA FORGE

WILLIAM BLONDEL

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

LES PLATS SIGNATURES

AMUSE-BOUCHE

LE TATAKI DE BOEUF (28,00€)

en feuilles de nori, jus corsé au romarin, oignons yakitori, déclinaison de carottes.

LE CEVICHE (24,00€)

carpaccio de poisson cru, crémeux avocats, citron vert, crémeux de betteraves, segments d'agrumes.

•••••

LE WAGYU KAGOSHIMA (105,00€)

juste snacké, jus corsé, oignons yakitori, compression de pommes de terre.

LE HOMARD (68,00€)

juste tiédis, réduction de têtes, billes de courgettes laquées, huile végétale.

•••••

LE DESSERT SIGNATURE (22,00€)

namelaka chocolat blanc, praliné sésame noir, sorbet yuzu,, crumble au charbon, segments de citrons vert, biscuits éponge acidulés.

LE SOUFLÉ GRAND MARNIER (22,00€)

traditionnel, cuisson minute (10minutes), glace caramel.



RESTAURANT LA FORGE

WILLIAM BLONDEL