



RESTAURANT LA FORGE

WILLIAM BLONDEL

LE RETOUR DU MARCHÉ (le midi en semaine)

Entrée/plat ou Plat/dessert : 15,50 euros

Entrée, plat et dessert : 19,50 euros

LE PETIT FORGERON

Entrée, plat et dessert : 29,50 euros

Supplément fromages mayennais : 5 euros

Chariot de fromages au choix : 8,50 euros

LE FER FORGÉ

Entrée, plat et dessert : 41 euros

Supplément fromages mayennais : 5 euros

Chariot de fromages au choix : 8,50 euros

LE MENU DÉGUSTATION

Accords mets et vins (en 7 plats) : 75 euros

Hors boissons : 55 euros

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

Plat, dessert et boisson : 12,50 euros

LE PETIT FORGERON

29,50€

Amuse-Bouche

LE THON ROUGE

pané au sésame et frit, sésame doré, tagliatelles de courgettes aux yuzu, crémeux d'avocats, jeunes pousses de tournesol

LA BETTERAVE

entremet vanillé, mousse légère, tuile feuilletée

LA COURGE

tartelette noisette, royale de courge et cannelle, praliné noisettes, copeaux de butternuts

••••

LA VOLAILLE

médailillon de poulet, compotée abricot et romarin, jus parfumé, gnocchis de pommes de terre à la crème

LANGUE DE CHAT (BŒUF)

juste poêlé, jus réduit, compotée d'oignons caramélisés, segments de pêches rôties, crème de vitelottes

LE CABILLAUD

poché au curry noir, lait de coco, riz noir en risotto, chips de riz soufflé

••••

LA VANILLE DE MADAGASCAR

crème légère, espuma vanille, glace vanille et Rhum Dum Papa, tuile croquante, éclats de noisettes

LA BANANE

déclinaison chocolat et meringue, crème chocolat blanc, meringue sèche au spicy cacao, tuile chocolatée, glace chocolat lactée caramel

LE CHOUX GOURMAND

craquelin cacao, noisettes caramélisées, mousse noisette, mascarpone vanillée

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

LE FER FORGÉ

AMUSE-BOUCHE

LE FOIE GRAS MAYENNAIS

en cigare, glaçage framboise, coulis de betteraves, tuile betteraves, mouillette de pain de mie au beurre.

LE SAUMON FUMÉ

en cannelloni, mousse orange sanguine, segments d'agrumes, crémeux d'avocats, jeunes pousses, huile végétale.

LE SHABU-SHABU

finest tranches de boeuf, bouillon parfumé au romarin, composée d'oignons sucrée, roquette.

•••••

DUO DE VEAU

riz de veau laqué soja et miel, noix de quasi poêlé, jus réduit, duelle de champignons de Paris, copeaux de légumes, crème de panais vanillée.

LE FILET DE BOEUF

mayennais, poivre de Timut, jus réduit, rose de pommes de terre confites, tuile croquante.

LE SAINT-PIERRE

poêlé au beurre noisette, réduction de crustacés, panaché de condiments.

•••••

LA MANGUE

entremet légèrement épicé, sablé et zestes d'oranges, petits segments, sponge cake mangue et agrumes, coulis fruité.

RENCONTRE PISTACHE ET AVOCAT

espuma pistache, guacamole sucré, éponge au thé matcha, tuile pistache, segments citrons verts.

SÉSAME NOIR ET YUZU

en tartelette, gloria chocolat blanc, condiment sésame noir, confit de yuzu, sorbet agrumes, zestes de citrons.



RESTAURANT LA FORGE

WILLIAM BLONDEL

JF

RESTAURANT LA FORGE

WILLIAM BLONDEL

Toute l'équipe du Restaurant La Forge est heureuse de vous accueillir autour de sa cuisine, une cuisine aux couleurs des produits régionaux, nourrie des rencontres avec nos producteurs locaux.

Nous assurons toutes demandes de prestations :

Mariages, cocktails, repas d'affaires, repas de famille, séminaires...
Nous réalisons des prestations personnalisables en fonction des envies de nos clients.

Retrouvez-nous aussi sur :

Facebook : Restaurant La Forge
Instagram : laforge.fontainedaniel
Téléphone : 02 43 00 34 85
Courriel : laforgerestaurant@outlook.fr

Le restaurant est fermé le dimanche soir, le lundi et le mardi toute la journée.