



RESTAURANT LA FORGE

WILLIAM BLONDEL

SAINT VALENTIN

95,00€

MIGNARDISES
COUPE DE CHAMPAGNE ALFRED ROTHSCHILD

LA MISE EN BOUCHE

Velouté de pommes de terre fumées, tempura de faux filet saumuré, Bintje soufflée.

LE CABILLAUD

Blancs manger onctueux, sucs d'arêtes au Yuzu, betteraves en textures, citron brûlé, pousses de roquettes.

LE BAR

Médallions glacés au beurre, sabayon tiédi au miel, condiment patates douces, mini carottes à l'orange.

LE BOEUF

Filet de boeuf Mayennais, jus corsé au cacao, rose de pommes de terre confites à l'ail des ours, oignons caramélisés.

LE FROMAGE

Émulsion de camembert et truffes noires, compote de pommes à la confiture de lait, croûtons de pain de mie maison.

PRÉ DESSERT

Mascarpone à la rose, crumble hibiscus, fenouil confit au gingembre, sorbet orange sanguine.

LE MACARON

Namelaka au champagne rosé, biscuit éponge, condiment framboise aneth, sorbet fruits rouges.

LE DIGESTIF

Rhum arrangé maison et sa mignardise

MENU ACCORDS METS-VINS : 135€

