



# RESTAURANT LA FORGE

WILLIAM BLONDEL

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

*Entrée/plat ou Plat/dessert : 17,50 euros*

*Entrée, plat et dessert : 21,50 euros*

## LE PETIT FORGERON

*Entrée, plat et dessert : 29,90 euros*

*Supplément fromages mayennais : 5,50 euros*

*Emulsion de camembert Mayennais, pesto de feuilles de moutarde, vinaigre de figues: 7,50 euros*

## LE FER FORGÉ

*Entrée, plat et dessert : 44,90 euros*

*Supplément fromages mayennais : 5,50 euros*

*Emulsion de camembert Mayennais, pesto de feuilles de moutarde, vinaigre de figues: 7,50 euros*

## LE MENU DÉGUSTATION

*Accords mets et vins (en 7 plats) : 90 euros*

*Hors boissons : 60 euros*

## LE MAÎTRE DE FORGES

*Entrée, viande, poisson et dessert : 115 euros*

*Supplément fromages mayennais : 5,50 euros*

*Emulsion de camembert Mayennais, pesto de feuille de moutarde, vinaigre de figues: 7,50 euros*

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

*Plat, dessert et boisson : 12,50 euros*

# LE PETIT FORGERON

**29,90€**

AMUSE-BOUCHE

## LE THON ROUGE

*mi-cuit, chapelure aux herbes, crémeux d'avocats, duo de courgettes sésame et mélisse, rillettes de thon.*

## LE CONCOMBRE

*Gaspacho à la menthe fraîche, tuile basilic, tzatziki au yaourt grec, pain de mie brioché.*

•••••

## LE BOEUF

*Faux-filet snacké, jus réduit, compotée d'oignons caramélisés, pommes de terres grenailles parfumées au thym.*

## LE CABILLAUD

*poché aux agrumes, beurre blanc traditionnel, céleri branche façon risotto, wok de chou chinois, tuile parmesan.*

•••••

## LA FRAMBOISE

*Entremet onctueux, compotée framboise et aneth, biscuit pistache, crème parfumée à l'hibiscus.*

## LE CHOCOLAT EXOTIQUE

*Crumble cacao, espuma exotique, crème chocolat Li Chu, tuile croquante, sorbet passion.*

**JF**

**RESTAURANT LA FORGE**

WILLIAM BLONDEL

# LE FER FORGÉ

44,90€

AMUSE-BOUCHE

## LES TOMATES ANCIENNES

*en mille feuille, poivre de Timut, poudre vanillé, vinaigrette acidulée, sorbet basilic.*

## LE HOMARD BRETON

*jus de carcasse, brunoise de carottes, balsamique gingembre citron vert, sorbet mangue épicé.*

•••••

## LE VEAU

*filet en feuille de shiso pourpre, jus fumé, compotée d'oignons caramélisés, petits légumes glacés.*

## LE TURBOT BRETON

*en médaillons, cuisson au beurre, jus d'arêtes parfumé à la moutarde, crémeux de pommes de terre.*

•••••

## LES FRAISES

*françaises, vanille de Madagascar, citron vert, sorbet mascarpone, jus de fraises glacé.*

## LE MACARON CERISE

*chocolat au notes fumées, sorbet cerises noires, marmelade acidulée.*



**RESTAURANT LA FORGE**

WILLIAM BLONDEL

# MAÎTRE DE FORGES

## 115€

AMUSE-BOUCHE

### LE SHABU-SHABU

*carpaccio de boeuf, bouillon parfumé à la cardamome, oignons caramélisés, pousses Mayennaises.*

•••••

### L'ENCORNET

*tagliatelles sautées au yuzu, jaune d'oeuf cuit au vinaigre, coulis de mangue, pousses de coriandre.*

•••••

### LE KOBE

*faux filet snacké, jus réduit, compotée d'oignons, rose de pommes de terres confites.*

•••••

### LE DESSERT SIGNATURE

*(Elaboré sous vos yeux par le Chef)*

*praliné sésame noir, segments d'agrumes, crumble au charbon végétal, sorbet yuzu.*



**RESTAURANT LA FORGE**

WILLIAM BLONDEL