



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

LE PRESSÉ DE VOLAILLE

trompettes de la mort, jus réduit, pulpe de panais vanillée.

LES GAMBAS

tartare en cromesquis, réduction de têtes, crémeux de patates douces.

•••••

LE CANARD

effiloché façon parmentier, jus corsé, pulpe de pommes de terre au beurre battu.

L'EGLEFIN

émulsion jaune d'oeuf miso, velouté de choux fleurs au réglisse.

•••••

LA CITROUILLE

pana cotta légère, crumble pain d'épices, caramel à la citrouille, graines de courges torréfiées.

LE CHOU

craquelin coquelicot, légèreté exotique, confit de mangues, sorbet coco.



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 FOIE GRAS

marbré à la clémentine de Corse, confit de peaux d'agrumes, pain toasté.

LES SAINT JACQUES

snackées au beurre, nage au champagne, pulpe de persil, condiment céleri poivré.

•••••

LE PERDREAU

filets confits, chapelure panko, jus corsé, oignons Yakitori, pommes de terre en gougère.

LE BAR

filet rôti au thym, sucs de crustacés, chou vert au beurre, condiment patates douces.

•••••

LES CHATAIGNES

croustillant de kadaïf, sirop amaretto, sabayon châtaignes, crumble cacao.

LE MILLE FEUILLE

feuilles de nori, namelaka infusée au thé, praliné noisettes wasabi, riz soufflé matcha.



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 SHABU SHABU (28,00€)

carpaccio de boeuf, bouillon soja, oignons yakitori.

LES LANGOUSTINES (24,00€)

carpaccio de langoustines, crème de carcasses, balsamique citron vert, pulpe de figues, segments d'agrumes.

••••

LE BOEUF WELLINGTON (45,00€)

filet de boeuf, jus corsé, champignons de paris, rose de pommes de terre confite .

LE HOMARD (58,00€)

réduction de têtes, tempura de pince, mayonnaise à l'ail noir, tagliatelles fraîches.

••••

LE MACARON (18,00€)

coques au charbon végétal, namelaka sésame noir, sorbet yuzu, confit amer, poudre de citron brûlés.

LE CITRON SOUFLÉ (22,00€)

en trompe l'oeil, sucre soufflé, crème citronnée au syphon, sorbet acide.



RESTAURANT LA FORGE

WILLIAM BLONDEL