



Entrées

- Jeunes pousses de mesclun aux copeaux de Parmesan 10€
- Samossas de sardine à la méridionale vinaigrette citronné 15€
- Terrine de foie gras aux épices chutney acidulé abricot cardamome 16€

Plats

- Pluma de porc Ibérique Belotta et sa mousseline à la truffe 30€
- Risotto crémeux à la truffe 30€
- Cabillaud purée et sa sauce crémée à la truffe 36€

Viandes

- Tournedos de magret de canard sauce à l'orange acidulée 23€
- Mignon de porc Ibérique et son jus court 25€
- Filet de bœuf simplement grillé 27€

Poissons

- Filet de Dorade purée de céleri et pesto 23€
- Seiche à la plancha au beurre de chorizo 26€
- Risotto crémeux au pesto et seiche à la plancha 27€

Desserts

- Café gourmand 6€
- Crème brûlée selon l'humeur du Chef 8€
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges « Artisan » 8€



Menu Végétarien

- Jeunes pousses aux copeaux de Parmesan 10€
- Fondant de brie à la Truffe 18€
- Saint-Marcelin à la truffe et ciboulette 12€

Menu Végétalien

- Mélange de jeunes pousses 8€
- Comme un jardin purée pommes de terre légumes cuits huile d'olive 15€
- Ananas frais 9€

Restaurant

.....

LA FORGE

Une nouvelle cuisine à découvrir

+33 (0)4 93 29 31 50