

RESTAURANT LA FORGE

UNE NOUVELLE CUISINE À DÉCOUVRIR



**LES FÊTES DE NOËL
APPROCHENT....**

*Découvrez nos offres de
terrines de foie gras.*

CLAUDE SCUTERI

La passion de la restauration

Claude est un restaurateur passionné. Enfant du pays, Il a étudié au lycée Escoffier à Cagnes sur Mer. Après un parcours professionnel dans plusieurs maisons réputées de la Côte d'azur, il a eu un coup de cœur pour cette ancienne auberge communale située dans le village de Carros. La forge naît en 2006 et devient une table gastronomique « gourmande » qui se bonifie au fil des années.

En 2013, le chef reçoit le titre de Maître restaurateur et le restaurant se voit attribuer une assiette au guide Michelin. Plus de 12 ans après sa création, Claude est toujours animé de la même ferveur et s'engage de plus en plus dans la vie économique locale. Il adhère cette année au Club des entreprises de Carros le Broc.

LE FOIE GRAS PRODUIT DU MOMENT À LA FORGE

Et si on préparait déjà Noël ?

Le foie gras à la truffe est l'un des plats signature de la Forge.

A l'approche des fêtes de Noël, le chef prépare de délicieuses terrines de foie gras .
Pensez à passer vos commandes dès à présent !

Terrine de foie gras aux 4 épices

(1 Kg) pour 20 personnes
165 € / 200 € déclinée à la truffe

½ Terrine de foie gras aux 4 épices

(500g Kg) pour 10 personnes
82 € / 100 € déclinée à la truffe



DECouvrez LE MENU AFFAIRES CHAQUE SEMAINE

Un déjeuner au village ?

La Forge est le lieu idéal pour vos déjeuners d'affaires, vos dîners de société pour la fin d'année. Le chef offre un menu complet le midi avec des suggestions différentes toutes les semaines.

Nous organisons aussi votre événement à partir de 10 personnes jusqu'à la privatisation totale pour une expérience unique.

MENU DE LA SEMAINE À 25€ :
entrée-plat-dessert

