

LA FORGE

FORMULE DES TY-ZEFS

2 plats (entrée - plat ou plat - dessert)

20,00

3 plats (entrée - plat - dessert)

27,00

- ENTRÉES -

Crevettes fraîches et leur mayonnaise maison

OU

Carpaccio de tomates & burratina

- PLATS -

Filet de poulet

Crème champignons et riz

OU

Fish and Chips maison

Cabillaud

OU

Chausson de légumes et cheddar

Plat végétarien

- DESSERTS -

Moelleux cœur coulant au chocolat

Chantilly vanille de Madagascar

OU

Tarte citron meringuée



Tous nos tarifs sont indiqués en euro (€) TTC, service compris

LA FORGE

FORMULE DES CAPUCINS

2 plats (entrée - plat ou plat - dessert)

25,00

3 plats (entrée - plat - dessert)

32,00

- ENTRÉES -

Tartare de thon rouge

Citron vert, tomates, concombres et épices

OU

Carpaccio de boeuf

Pesto maison, copeaux de parmesan, mesclun, gressins

- PLATS -

Suprême de volaille

Crème au chorizo doux et poivrons, frites

OU

Filet de bar

Farz noir et sa fondue de poireaux, légumes de saison, sauce lipig maison

OU

Chausson de légumes et cheddar

Plat végétarien

- DESSERTS -

Moelleux cœur coulant au chocolat

Chantilly vanille de Madagascar

OU

Tarte aux fraises



Tous nos tarifs sont indiqués en euro (€) TTC, service compris

LA FORGE

FORMULE DE LA FORGE

2 plats (entrée - plat ou plat - dessert)

36,00

3 plats (entrée - plat - dessert)

43,00

- ENTRÉES -

Tartare de saumon

Citron, huile d'olive, aneth et piment d'Espelette

OU

Salade de fuet Catalan

Cornichons, câpres, échalotes, sauce worcester, tabasco, mayonnaise, mesclun, persil et parmesan

- PLATS -

Magret de canard

Sauce aux fraises de Plougastel, potatoes maison

OU

Lieu Jaune

Purée de carottes, légumes de saison, sauce au beurre blanc

OU

Chausson de légumes et cheddar

Plat végétarien

- DESSERTS -

Le citron trompe l'œil

Ganache Yuzu , crémeux citron verveine, coeur coulant yuzu, sablé breton et sa coque chocolat blanc

OU

Le 1801

Cheesecake spéculos, coque chocolat blanc

