LA FORGE
RESTAURANT

2026 Gault&Millau ARTISAN sélectionné

2 plats (entrée - plat ou plat - dessert) - 31,00 €
3 plats (entrée - plat - dessert) - 39,00 €

- ENTRÉES -

GRAVLAX DE SAUMON
Kimchi de concombre aux algues, pommes Granny Smith, betteraves à la sauce miso

OU

TATAKI DE BOEUF
Sauce larmes de tigre, velours de brocolis au wasabi

OU

OPTION VÉGÉTARIENNE DU MOMENT
Sur demande

- PLATS -

FILET DE BAR À LA PLANCHA
Risotto de céleris parfumé à la truffe, mousseline de carottes de sable, saucisse de Morteau grillée, beurre blanc au champagne

OU

PAVÉ DE VEAU RÔTI
Farce de châtaignes et champignons des bois, purée de panais au chocolat blanc, coings confits au miel de sarrasin

OU

OPTION VÉGÉTARIENNE DU MOMENT
Sur demande

- DESSERTS -

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES
Meringue, purée de fruits rouges, ganache aux fruits rouges, glace à la fraise

OU

FINANCIER AUX PISTACHES
Ganache vanille, crème anglaise à la fleur d'oranger, glace aux roses

jereserve.laforge@gmail.com / 06.83.22.00.62

25 rue de Pontaniou, Les Ateliers des Capucins, 29200 BREST

https://laforgebrest.fr/