

Pour Commencer

LA ROSACE DE HOMARD BLEU € 37,00
Truffe d'été, Granny Smith et roquette
Capuccino de homard à l'azote liquide

LE CANNELONI D'ARAIGNEE € 22,93 °
Pommes fruits , tomates confites et vinaigrette de crustacés
Son sushi et son jus d'étrilles à boire

LE DOME DE TRUFFES FRAICHES D'ETE EN SALADE € 21,17 °
mousse de poireaux et foie gras maison
condiment gingembre et citronnelle

LE MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS € 23,00
glace de canard au vieux Porto, bâtonnets de magret séché et pomme,
toast grillé de foie gras à la croque au sel

LE CARPACCIO DE GROSSES LANGOUSTINES € 32,00
Asperges vertes et tomates à l'huile d'olive des Mées,
crème acidulée au caviar Avruga et fines herbes

* LA LANGUE LUCCULUS € 19,00
Au foie gras frais maison, compotée de figues, toast brioché
(un incontournable du forgeron)

Les poissons Sauvages

LE DOS DE BAR SAUVAGE DE LA CÔTE D'OPALE € 34,00
Façon printanière, poché à l'huile d'olive à 85°C, purée de brocolis
asperges rôties, petits pois, fèves et dés de foie gras poêlé.

* LA BELLE SOLE DE PETIT BATEAU (400gr) de Boulogne s/ Mer, € 35,00
Cuite très simplement façon meunière
embeurrée de pomme de terre ratte du Touquet

* LE SALPICON DE GROS HOMARD BLEU € 43,21 °
Poêlé à l'huile d'olive et petits légumes d'été
Jus de sa carapace aux morilles fraîches et safran

LE TURBOT SAUVAGE AU TOURTEAU DE LA BAIE SAINT JEAN € 37,04 °
Risotto de crabe aux noisettes et curry vert, shampoing de crustacés
Cœur d'artichauts rôtis au lard colonata et jus d'étrilles

Le sommelier vous propose l'accord mets et vins sur l'entrée et le plat : 20€
Ou l'accord met et vin sur l'entrée, le plat et le dessert : 25€

Viandes, volailles et abats

L'AGNEAU D'Auvergne Label Rouge en déclinaison Le carré rôti, la souris confite et l'épaule en chipolatas aux olives noires	€ 32,00
LA PIÈCE DE VEAU Label Rouge rotie au sautoir morilles fraîches, asperges, légumes verts et pata negra petit ragout de ris de veau au citron confit et câpres	€ 37,04 °
LA POITRINE DE CANARD en impregnation de cassis Cuisson basse température et grillé, poêlée de petits légumes Cubes de fruits rouges en gelée d'agar	€ 27,34 °
*LE TOURNEDOS DE CHAROLAIS DU BOURBONNAIS poêlé à la manière de ma Grand Mère Oignon en soufflé, purée douce de céleri à la truffe blanche Et sa sauce crémée aux morilles fraîches	€ 37,00

Les Fromages

LES FROMAGES Affinés par Le Cercle Turophile (La Finarde) à Hulluch	€ 13,00
------------------------------------------------------------------------	---------

Les Douceurs

(à commander en début de repas)

Meringue Chocolat à l'azote liquide, entremet praliné croquant	€ 12,34 °
Fraise d'amour et Tagada soin soin	€ 12,00
Parfait glacé à la chicorée et spéculoos	€ 12,00
Soufflé au Grand Marnier, sorbet à l'orange confite et amande(15' de cuisson)	€ 12,00
Délice d'amande, tuile sésame, cube l'Amaretto et azote liquide	€ 12,34 °
Pavé fondant chocolat caraïbe, glace spéculoos	€ 12,00

* les plats incontournables du Forgeron, à la carte depuis trois générations

**Menu enfant en dessous de 8 ans offert . 1menu offert par adulte.

° baisse TVA à 5,5%