

Pour Commencer

| | | |
|---|--------------------|---------|
| VELOUTE DE CHOIX FLEUR A LA TRUFFE D'AUTOMNE Poêlée de Tortellini au parmesan, rondelles d'encornet Et sommités | | € 22,00 |
| SALADE DE FINE HERBES ET HOMARD BLEU ROTI AUX AROMATES - Tomates longuement confites à l'ail doux une fine tranche de foie gras | | € 29,00 |
| LA POEELE DE COQUILLES SAINT JACQUES DE BOULOGNE Au naturel, jus citron, beurre frais et tour de main | | € 24,00 |
| LE CUBE EPHEMERE DE FOIE GRAS Sur son tartare de langoustines et fenouil confit Bisque de crustacés | | € 26,00 |
| LE CARPACCIO DE GROSSES LANGOUSTINES Asperges vertes et tomates à l'huile d'olive des Mées, crème acidulée au caviar Avruga et fines herbes | € 32,00 | € 28,22 |
| * LA LANGUE LUCCULUS Au foie gras frais maison, compotée de figues, toast brioché (un incontournable du forgeron) | | € 19,00 |

Les poissons Sauvages

| | | |
|---|-------------------|---------|
| LE DOS DE BAR SAUVAGE POCHE A L'HUILE D'OLIVE Fenouil confit, fumé au Noilly au caviar Avruga Bâtonnets d'huitres en gelée d'agar Salade d'herbes et crème glacée au fromage blanc | | € 30,00 |
| * LA BELLE SOLE DE PETIT BATEAU (400gr) de Boulogne s/ Mer, Cuite très simplement façon meunière embeurrée de pomme de terre ratte du Touquet | | € 35,00 |
| * LE SALPICON DE GROS HOMARD BLEU ° Poêlée de légumes d'automne Jus de sa carapace aux cèpes et safran | €49,00 | € 43,21 |
| LE TURBOT SAUVAGE AUX CHAMPIGNONS° jus de poule en réduction aux zeste de Citron vert Compotée d'oignons paille au jus de houblon Oignon en tempura | €42,00 | € 37,04 |

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

LE PIGEONNEAU ROTI AUX MIEL ET AUX EPICES € 32,00
Foie gras poêlé , dates, semoule aux amandes et vieux légumes
Au cumin

POMME DE RIS DE VEAU EN FAGOT DE FENOUIL SEC - € 37,00
Carotte d'Attiche fondantes au spéculoos et pata negra
Vrai jus de veau au Madère

LE CARRE D'AGNEAU D' AUVERGNE ROTI ~~€36,00~~ € 31.75
Artichauts et girolles au lard colonatta ,
Copeaux de pomme de terre frites

*LE TOURNEDOS DE CHAROLAIS DU BOURBONNAIS € 37,00
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

Les Fromages

LES FROMAGES € 13,00
Affinés par La Finarde à Hulluch

Les Douceurs

(à commander en début de repas)

Apple toffee revisité, pomme granny en sorbet et imprégnation sous vide € 12,00

Mariage chocolat et pomelos, crème glacé au thé de fruits rouges € 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

Doux craquant aux poires, dacquoise amande et meringue à l'azote liquide € 12,00

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%