

*"La cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard"* Auguste Escoffier

## Pour Commencer

* LA LANGUE LUCCULUS AU FOIE GRAS FRAIS MAISON compotée de figes, toast brioché (un incontournable du forgeron)	€ 19,00
* LA POELEE DE COQUILLES SAINT JACQUES DE BOULOGNE Au naturel, jus citron, beurre frais et tour de main	€ 25,00
LE CARRE DE FRAICHEUR DE TOURTEAU à l'avocat , salade de petits légumes vinaigrette de crustacé et « sferification » de petits pois	€ 26,00
LES FILET DE ROUGET BARBET A LA GELEE DE CAMPARI Ecume de citronnelle, bouillon thaï et meringue à la menthe	€ 22,00
L'ESCABECHE DE LANGOUSTINE EN VERMICELLE CROQUANT Poêlée de girolles au vinaigre de banuyls, gel de citron yuzu	€ 34,00
LA COMPRESSION DE FOIE GRAS ET HADDOCK Fine gelée au vinaigre de safran, chutney de champignons des bois	€ 23,00

## Les poissons Sauvages

LE DOS DE BAR SAUVAGE VERONIQUE AU HOMARD BLEU Emulsion d'une bisque au Vandouvan , purée d'artichauts et champignons	€ 38,00
* LA BELLE SOLE DE PETIT BATEAU (400gr) de Boulogne s/ Mer, Cuite très simplement façon meunière embeurrée de pomme de terre ratte du Touquet	€ 37,00
LE PAVE DE GROS TURBOT SAUVAGE Cuit à la vapeur d'un bouillon de coquillages au champagne, jeunes poireaux étuvés au beurre	€ 39,00
* LE SALPICON DE GROS HOMARD BLEU Poêlée de racines d'automne, jus de sa carapace aux morilles et safran des collines de L'Artois	€ 45,00

Le sommelier vous propose l'accord mets et vins sur l'entrée et le plat : 25€  
Ou l'accord met et vin sur l'entrée, le plat et le dessert : 30€

## Viandes, volailles et abats

LA BELLE PIECE DE VEAU EPAISSE LABEL ROUGE DU BOURBONNAIS Jus court aux cèpes frais et madère, crème de pomme de terre ratte et petits légumes d'automne	€ 39,00
LE PIGEONNAUX DES FLANDRES RÔTI Au crumble, crousti fondant d'oignons au cumin, Salade des cuisses confites sauce diable	€ 38,00
LE CARRE DE JEUNE AGNEAU D' AUVERGNE LABEL ROUGE Rôti en croute d'herbe, purée de patate douce à l'huile d'argan Jus au citron confit et légumes verts sautés au beurre d'estragon	€ 31,00
* 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	€ 37,00

## Les fromages

LE CHARIOT DES FROMAGES Affinés par La Finarde à Hulluch	€ 13,00
---	---------

## Les douceurs

(à commander en début de repas)

Tarte au citron revisitée façon Thierry Marx	€ 12,00
*Parfait glacé à la chicorée et spéculoos, coulis de caramel au beurre demi-sel	€ 12,00
*Soufflé au Grand Marnier, sorbet à l'orange confite et amande(15' de cuisson)	€ 12,00
Fines feuilles chocolat Caramel et sa coupe exotique	€ 12,00
Framboises et pesto sucré servi dans son blanc manger à la vanille	€ 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.

Le restaurant est ouvert tous les midis de 12h à 14h du lundi au vendredi  
et tous les soirs du lundi au samedi de 19h30 à 21h30.