

Vous êtes sûrement surpris de découvrir cette nouvelle carte. J'avais envie de revenir à mes fondamentaux. C'est à dire une cuisine des produits du moment, gourmande et créative sans oublier les plats qui ont fait l'histoire du Forgeron. Aujourd'hui, il nous tarde de voir (ou revoir) vos sourires Notre priorité : faire rimer liberté avec sécurité

En revanche, notre philosophie n'a pas changé : générosité et plaisir dans le cadre d'une belle expérience. Nos maitres mots : passion, terroir, authenticité.

Entre plat / Plat dessert 27€

Entrée plat dessert 33€

Duo de terrines maison du chef, chutney de rhubarbe

8,00€

Ravioles de Royan dans son bouillon de langoustines

11,00€

Tartare de saumon fumé aux artichauts et citronnelle

Petit suisse fumé, et gressin

14,00€

Calamars frais, artichauts, concombre, mayonnaise avocat

Vinaigrette à l'encre de seiche, coulis coriandre

14,00€

Eclair de thon mi cuit à la plancha et tzatziki

10,00€

Fraicheur de tomates anciennes, burrata siphon, sirop de petits pois

10,00€

Entrée, plat et dessert du jour à l'ardoise

Joue de bœuf d'Angus Irlandais façon carbonade flamande

Crouton de pain d'épices, frites au gras de boeuf

19.00€

Le fameux potjewlesch maison aux trois viandes blanches

21.00€

Ris de veau de cœur flambé au genièvre,

Oignon et fenouil confit au miel et au cumin, mascarpone

29.00€ (supp 9€)

Buddha bowl Végé ou au saumon fumé, poulet rôti et avocat

Vinaigrette asiatique au miel de Monsieur Cogez.

16.00€

Côte à l'os de bœuf Simmental +1.0kg à partager

Sauce Choron siphon, frites au gras de boeuf

28.00€ par personne pour deux ou trois (supp 8€/pers au menu)

Noix d'entrecôte de bœuf Angus Irlandais 250gr à la plancha

Sauce Choron siphon, frites au gras de boeuf

26.00€ (supp 8€)

Tataki de thon à la citronnelle et gingembre, nouilles sautées

20.00€

Magret de canard fumé et rôti

Jeu de texture sur l'abricot et la carotte, condiment carotte, jus au romarin

20.00€

Pluma Ibérique sauce chorizo

Pommes ratte en espuma, cassolette de légumes rôtis,

20.00€

Dos de bar rôti sur peau, lard colonnata,

Déclinaison de fenouil, crumble ail noir et cacahuète, crème d'olive noire

26.00€ (supp 6€)

Tarte au citron revisitée

Glace citron basilic, espuma citron

13.00€ (supp 3€)

Cranachan à la framboise et whisky

Espuma yaourt grecque, galette d'avoine, coulis framboise

10.00€

Parfait glacé à la chicorée et spéculoos

11.00€

Chtiramisu

9.00€