

# Les Suggestions du Mercredi 13 Octobre



Cocktail du jour à 8,50 € : « La vie en rose » :

(Gin, vin pétillant, liqueur de framboise)



Cocktail sans alcool à 6 € « Florida » :

(Jus d'orange, jus de citron, sirop de grenadine)

**Apéritif Gourmand** avec nos Tartinables Maison 9,50 € pour 2 pers.

Au choix : Rillettes de Lieu Jaune aux Palourdes roses de Belle-Ile ou Rillettes de Porc de Belle-Île aux épices ou Rillettes de Maquereaux aux herbes ou Terrine d'Agneau de l'île accompagnés de Toasts.

*Vous pouvez composer votre Menu de La Forge  
29 € (Entrée-Plat ou Plat-Dessert) ou 37 € (Entrée-Plat-Dessert)*

## Entrées 12 €

Gratin de chair de crustacés au basilic et piment d'Espelette  
Fumet crémé

\*\*\*

Tataki de bœuf au sésame et sauce soja  
Emincé de fenouil et tomates cerises

\*\*\*

Assiette de 6 huîtres de la baie de Carnac

\*\*\*

Assiette de fruits de mer **(supplément 3 €)**

\*\*\*

Tatin de butternut et éclats de châtaignes  
Espuma aux châtaignes **(VG)**

## Plats 20 €

Risotto crémeux de crevettes et pois gourmands

\*\*\*

Noix de veau et pommes de terre sautées  
Sauce forestière

\*\*\*

Gnocchis maison laqués d'une sauce tomate, tuile au parmesan  
Roquette acidulée au vinaigre balsamique **(VG)**

## Desserts 11 €

Tartelette chocolat et caramel aux fruits secs  
Glace au sésame

\*\*\*

Pastèque confite aux épices et salade de fruits rouges  
Sorbet au vinaigre balsamique

\*\*\*

Trio de sorbets et glaces Maison

Si vous pensez garder une petite place pour le fromage :

Assortiment de fromages de Belle-Île, ail confit, chutney et mesclun – 9 €

