

Les Suggestions du Vendredi 5 Novembre



Cocktail du jour à 8,50 € : « Aphrodite » :

(vin rosé, cointreau, crème de framboise, jus de citron)



Cocktail sans alcool à 6 € « Chartaco » :

(Jus d'orange, jus de citron, jus de pamplemousse, 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 Rillettes aux 2 saumons et fines herbes.

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

Entrées 12 €

Émincé de blancs de seiche à l'armoricaine

Terrine de porc aux cèpes de Belle-Île
Compotée d'oignons rouges et mesclun

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 €

Filet de Saint-Pierre et choux de Bruxelles
Fumet à la tomate

Noix de veau et mijoté de coco de Paimpol
Sauce forestière

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

Desserts 11 €

Cheese-cake à la pistache sur un sablé breton, ganache montée à la vanille
Glace pistache

Noix de coco en trompe-l'œil, baba au rhum, chutney
Sorbet ananas

Paris- Brest et pommes rôties flambées au Calvados
Sorbet poire

Trio de glaces et sorbets maison

Si vous pensez garder une petite place pour le fromage :

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

