



LE FAIT MAISON

Le « **Fait Maison** » est aujourd'hui un affichage fortement souhaité à la fois par les consommateurs et par les professionnels car c'est devenu un élément marketing très fort. Le flou qui entourait la définition de cet affichage a justifié la volonté des pouvoirs publics de clarifier cette situation et de faire entrer dans la loi une définition juridique officielle du « Fait Maison ».

Le Fait Maison est un plat fabriqué dans l'entreprise à partir de produits frais.

La loi mettant en place cette identification a été votée et est entrée en application le 1er juillet 2014.

L'identification du Fait Maison se fait plat par plat sur la carte, de manière obligatoire. Les professionnels qui s'engagent sur la totalité de la carte seront dispensés de cet affichage détaillé, comme par exemple les « Maîtres Restaurateurs ».

Le restaurant la FORGE est détenteur de deux titres de Maîtres Restaurateurs :

Mr Claude Scuteri gérant et chef de cuisine
« Arrêté préfectoral du 3 octobre 2016 »



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**





Entrées

- Jeunes pousses de mesclun aux copeaux de Parmesan 10€
- Entrée du moment 17€
- Terrine de foie gras aux épices douces et son chutney 22€
- Risotto au parmesan et légumes du moment 22€

Autour de la truffe

Entrées

- Fondant de brie à la truffe 20€
- Terrine de foie gras à la truffe 24€

Plats

- Pluma de porc Ibérique Belotta et sa mousseline à la truffe 32€
- Risotto crémeux à la truffe 32€
- Cabillaud et sa sauce crémée à la truffe 32€
- Filet de boeuf et son jus perlé aux truffes 35€

Viandes

- Tournedos de canard sauce à l'orange , semoule et céréales 25€
- Entrecôte de veau et son jus court à l'échalote 26€
- Filet de bœuf simplement grillé 30€
- Filet de boeuf et son fois gras poêlé 35€
- Chateaubriand de boeuf grillé pour 2 personnes 75€

Poissons

- Filet de Dorade Royale et fricassée d'artichaut 24€
- Dos de Cabillaud au pesto 28€
- Seiche à la plancha et sa sauce vierge 28€
- Risotto crémeux à la seiche 30€



Menu ode à la truffe

Amuse bouche

- Surprise du chef

Entrée

- Terrine de foie gras à la truffe

Plats

- Pluma de porc Ibérique Belotta et sa mousseline à la truffe
- ou**
- Cabillaud et sa sauce crémée à la truffe

Fromage

- Saint Marcelin à la truffe

Dessert au choix à la carte

.....

70 € PAR PERSONNE

Pour 2 personnes minimum à la même table

Tout changement entraînera un supplément

Merci de votre compréhension



Menu Découverte

Entrées au choix

Jeunes pousses de mesclun aux copeaux de Parmesan
Entrée du moment
Terrine de foie gras aux épices douces et son chutney

Plats au choix

Risotto au parmesan et légumes du moment
Filet de Dorade Royale et fricassée d'artichaut
Tournedos de canard sauce à l'orange , semoule et céréales

Desserts au choix

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
Crème brûlée selon l'humeur du Chef
Dessert du jour

.....

38 € PAR PERSONNE

Tout changement entraînera un supplément
Merci de votre compréhension



Menu Végétarien

Entrée froide

- Jeunes pousses aux copeaux de Parmesan 10€

Entrées chaudes

- Fondant de brie à la Truffe 20€
- Saint-Marcelin à la truffe et ciboulette 14€

Plat

- Comme un jardin, purée de pomme de terre et légumes cuits au pesto 20€

Dessert

- Ananas frais 10€

Menu Végétalien

Entrée

- Mélange de jeunes pousses 10€

Plat

- Comme un jardin purée pommes de terre légumes cuits huile d'olive 18€

Dessert

- Ananas frais 10€

La table des petits

Menu des enfants jusqu'à 10 ans : un plat et une boule de glace 12€

- Steak hâché ou poisson avec purée de pommes de terre ou patates sautées.



Desserts

- Café gourmand 6€
- Crème brûlée selon l'humeur du Chef 10€
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges 10€
- Ananas frais 10€
- Moelleux au chocolat et sa glace 10€
- La gourmandise du jour 10€
- Irish Coffee chaud 12€

Fromages

- Saint-Marcelin à la truffe et ciboulette 14€
- Fondant de Brie à la truffe 20€

Restaurant

.....

LA FORGE

Une nouvelle cuisine à découvrir

+33 (0)4 93 29 31 50



Menu Découverte

Entrées au choix

Jeunes pousses de mesclun aux copeaux de Parmesan
Entrée du moment
Terrine de foie gras aux épices douces et son chutney

Plats au choix

Risotto au parmesan et légumes du moment
Filet de Dorade Royale et fricassée d'artichaut
Tournedos de canard sauce à l'orange , semoule et céréales

Desserts au choix

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
Crème brûlée selon l'humeur du Chef
Dessert du jour