



Entrées

- Jeunes pousses de mesclun aux copeaux de Parmesan 10€
- Entrée du moment 15€
- Terrine de foie gras aux épices douces et son chutney 17€
- Risotto au parmesan et légumes du moment 20€

Autour de la truffe

Entrées

- Fondant de brie à la truffe 18€
- Terrine de foie gras à la truffe 20€

Plats

- Pluma de porc Ibérique Belotta et sa mousseline à la truffe 30€
- Risotto crémeux à la truffe 30€
- Cabillaud et sa sauce crémée à la truffe 30€
- Filet de boeuf et son jus perlé aux truffes 32€

Viandes

- Tournedos de canard sauce à l'orange , semoule et céréales 23€
- Entrecôte de veau et son jus court à l'échalote 24€
- Filet de bœuf simplement grillé 27€
- Filet de boeuf et son fois gras poêlé 32€
- Chateaubriand de boeuf grillé pour 2 personnes 65€

Poissons

- Filet de Dorade Royale et fricassée d'artichaut 22€
- Dos de Cabillaud au pesto 26€
- Seiche à la plancha et sa sauce vierge 28€
- Risotto crémeux à la seiche 28€



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

.....
35 € 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 18€
- Saint-Marcelin à la truffe et ciboulette 12€

Plat

- Comme un jardin, purée de pomme de terre et légumes cuits au pesto 18€

Dessert

- Ananas frais 9€

Menu Végétalien

Entrée

- Mélange de jeunes pousses 8€

Plat

- Comme un jardin purée pommes de terre légumes cuits huile d'olive 15€

Dessert

- Ananas frais 9€

La table des petits

10€

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

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



Desserts

- Café gourmand 6€
- Crème brûlée selon l'humeur du Chef 9€
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges 9€
- Ananas frais 9€
- Moelleux au chocolat et sa glace 10€
- La gourmandise du jour 10€
- Irish Coffee chaud 12€

Fromages

- Saint-Marcelin à la truffe et ciboulette 12€
- Fondant de Brie à la truffe 18€

Restaurant

.....

LA FORGE

Une nouvelle cuisine à découvrir

+33 (0)4 93 29 31 50

LA FORGE

LA CARTE DES VINS

LES VINS ROUGES

75cl

La Bourgogne

AOP HAUTES CÔTES DE NUITS	L de Louis Soufflot	40,00 €
AOP MERCUREY	Domaine Levert Barrault	50,00 €

Le Beaujolais

AOP BROUILLY	Domaine de la Martingale	32,00 €
AOP SAINT-AMOUR	Domaine du Paradis	35,00 €

Le Vignoble Bordelais

AOP HAUT-MÉDOC	Château Tour Sieu Jean	39,00 €
AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU	Château de Monte Christo	52,00 €
AOP LALANDE-POMEROL	Chevalier d'Haurange	49,00 €
AOP PESSAC-LEOGNAN	Château Picque-Cailloux	50,00 €
AOP MARGAUX	Moulin de Tricot	69,00 €
AOP SAINT-ESTÈPHE	Château Le Prieuré	45,00 €
AOP SAINT-JULIEN	La Réserve Léoville Barton	45,00 €

Les Côtes du Rhône

AOP CROZES-HERMITAGE	Les Jalets - Paul Jaboulet Aîné	42,00 €
AOP SAINT-JOSEPH	Les Capelets - Pierre Amadieu	48,00 €
AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE	La Paillousse	68,00 €

LA FORGE

LA CARTE DES VINS EN PROVENCE

LES VINS ROSÉS

Les Côtes de Provence		50cl	75cl
AOP CÔTES DE PROVENCE	Château Lauzade	24,00 €	28,00 €
AOP CÔTEAUX VAROIS	Château d'Ollières		30,00 €
AOP CÔTES DE PROVENCE	Château Coussin Sainte-Victoire	26,00 €	32,00 €
AOP CÔTES DE PROVENCE	Château Font du Broc		40,00 €
AOP CÔTES DE PROVENCE	Château Coussin César à Sumeire Sainte-Victoire		50,00 €

LES VINS BLANCS

Les Côtes de Provence			
AOP CÔTES DE PROVENCE	Château Lauzade	24,00 €	28,00 €
AOP CÔTEAUX VAROIS	Château d'Ollières		30,00 €
AOP CÔTES DE PROVENCE	Château Coussin Sainte-Victoire	26,00 €	32,00 €
AOP CÔTES DE PROVENCE	Château Font du Broc		40,00 €

LES VINS ROUGES

Les Côtes de Provence			
AOP CÔTES DE PROVENCE	Château Lauzade	25,00 €	30,00 €
AOP CÔTEAUX VAROIS	Château d'Ollières		32,00 €
AOP CÔTES DE PROVENCE	Château Coussin Sainte-Victoire	27,00 €	34,00 €
IGP BOUCHES-DU-RHÔNE	Cuvée Mussuguet Bio		39,00 €
AOP CÔTES DE PROVENCE	Château Font du Broc		45,00 €
AOP CÔTES DE PROVENCE	Château Coussin César à Sumeire Sainte-Victoire		52,00 €

LA FORGE

LA CARTE DES VINS

LES COUPS DE



AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE	Château Saint-Hilaire Rosé	38,00 €
AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE	Château Saint-Hilaire Blanc	38,00 €
AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE	Château Saint-Hilaire Rouge	40,00 €
AOP CASSIS	Château de Fontcreuse Bio Rosé	37,00 €
AOP CASSIS	Château de Fontcreuse Bio Blanc	37,00 €

LES VINS BLANCS

Les Côtes du Rhône

AOP CONDRIEU	Pierre Amadieu	99,00 €
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	La Paillousse	58,00 €

La Bourgogne

AOP POUILLY-FUISSÉ	Domaine Bois Rosiers	58,00 €
AOP CHÂBLIS 1er CRU	Château de Maligny	68,00 €
AOP CHASSAGNE-MONTRACHET	Famille Picard	99,00 €

LA FORGE

LA CARTE DES VINS



LES CHAMPAGNES

La Champagne

AOP CHAMPAGNE

Nicolas Feuillate Brut

65,00 €

AOP CHAMPAGNE

Nicolas Feuillate Rosé

75,00 €

