

CARTE RESTAURANT LES FORGES DE PAIMPONT

Tél : 06 71 06 40 11 ou par mail à restaurant@forges-de-paimpont.com

A précommander et à retirer le vendredi midi ou soir ou samedi soir ou dimanche matin au marché de Plélan le grand ou sur rdvs

Suggestions du week- end 18,19,20 décembre .Nous aurons des rognons de veau 10€ ,civet de gibier aux humeurs de la forêt 10€/p, terrine , foie gras , truite saumonée ,ardoise apéritive .entrées du jour :velouté de cèpes 4 € , trilogie d'huîtres 6€

CARTE A EMPORTER

LES ENTREES

| | |
|--|--------------|
| 9 huîtres N2 ouvertes et bouquets | 12€ |
| Trilogie d'huîtres avec 3 huîtres , 3 tartares , 3 chaudes | 15€ |
| Ardoise apéritive pour 2 pers (foie gras , terrine , truite fumée , confiture d'oignons) | 13€ |
| Terrine des Forges pour environ 6 | 15€ |
| Terrine des forges la part | 3€ |
| Confiture d'oignons le pot | 4€ |
| Truite fumée par nos soins | 5.5 €/100 gr |
| Foie gras maison , environ 6€ la part | 9€/100 gr |
| Magret fumé par nos soins | 17€/kg |
| Trilogie d' huîtres(1 farcie , 1 tartare , 1 huître) | 6€ |

LES PLATS et son accompagnement

| | |
|--|--------|
| Caille désossée aux raisins et aux lardons , ou au foie gras | 10€/p |
| Pigeonneau désossé au foie gras | 18€/p |
| Noix de st jacques juste saisies (côte normande) | 14 €/p |
| Turbot poêlé au beurre blanc | 14€/p |
| Filet de bœuf au poivre | 14€/p |

DESSERTS

| | |
|---------------------|----|
| Nougat glacé maison | 6€ |
|---------------------|----|