

# CAFÉ FORGES

## MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

MARDI 31 DÉCEMBRE 2024 AU SOIR

89€/pers

AMUSE BOUCHE  
VELOUTÉ DE CÈPES, ÉCLATS DE NOISETTES

\*\*\*

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MARINÉE AU POMMEAU,  
CHUTNEY KUMQUATS, GINGEMBRE

\*\*\*

SUPRÊME DE CHAPON FARCI AUX CHAMPIGNONS,  
FREGOLA SARDA EN RISOTTO, PURÉE DE PANAIS ET SAUCE AUX MORILLES

\*\*\*

TROU NORMAND

\*\*\*

BRIE TRUFFÉ ET MESCLUN

\*\*\*

PARFAIT GLACÉ À L'AVOCAT,  
CRÈME DE MARRONS

\*\*\*

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT DOMAINE LUCIE CHEURLIN **BIO**

PRIX NET PAR PERSONNE, SERVICE COMPRIS,  
30% D'ACOMPTE À LA RÉSERVATION EN CHÈQUE OU ESPÈCES  
02.31.74.01.78 / [cafeforges.beuvron@hotmail.com](mailto:cafeforges.beuvron@hotmail.com)