

# « *Au Moulin de La Gorce* »

## **MENU INTUITION**

**Entrée / Plat / Dessert : 85 €**

**Entrée / Plat : 69 €**

**Plat / Dessert : 56 €**

**MENU Intuition servi en Demi : 44 €**

**Menu Intuition Enfant (Jusqu'à 10 ans) : 29€**

## **ENTREES**

### **Pied de Cochon**

Désossé, farce fine de volaille, roulé au foie gras, artichaut, céleri, mâche, vinaigrette à l'huile de truffes

### **Langoustines Bretonnes**

En carpaccio et croustillantes, herbes fraîches, fondant d'asperges vertes, poireaux et pommes vertes, Crème légère façon Tartare

### **Homard Bleu dit « Breton »,**

En salade de Haricots verts extra fins à l'émulsion de corail, tomate confite, croustillant de mangue, menthe, asperge et Foie gras poêlé

### **Tourteau**

Décortiqué par nos soins, dés de haricots verts extra fins, pomme de terre Pompadour, mangue et concombre, Paysanne de poireaux, huile d'amande, citron vert, crème fouettée sel poivre, Tomates cerises confites au thym

## **PLATS**

### **Turbot sauvage**

En filet, simplement rôti, saupoudré de noix du Périgord, ravioles de champignons sauvages et pointes d'asperges vertes  
Marinière de coques et couteaux poivrés

### **Saint-Pierre**

Poêlé au beurre noisette, ragout de fèves, petit-pois, cèpes crévés, jus de roquette à l'huile de Chia, Pomme de terre de l'île de Ré

### **Ris de veau de cœur**

Poché et poêlé, sablé de pomme de terre Bintje, échalotes confites, pousses d'épinard, Girolles fraîches, Jus crémeux au vin jaune

### **Filet de Bœuf Limousin**

Poêlé à l'Échalote et Persil plat, Mousseline de pommes de Terre « Ratte » Truffée, sauce Bordelaise

## **LE CHARIOT DE FROMAGES FRAIS & AFFINES : 15 €**

Fromagerie Mons les halles de Lyon, Etienne BOISSY meilleur ouvrier de France

## **DESSERTS**

### **Crêpes**

Roulées, fourrées crème légère aromatisée au Grand-Marnier, beurre vanillé épicé aux écorces de citron, Sorbet fruits frais confits grenadine

### **Poire, Marron et Chocolat**

Streusel meringué, crème marron chocolat « Lactée Barry », dés de poire fondante, sorbet pomme châtaigne

### **Abricots et Amandes**

Tarte fine sablée, crème d'amande et abricots juste pochés, sorbet chocolat blanc mascarpone

### **Framboises de Juillac de Mr Boissieras**

En Puits d'Amour, crème légère à la vanille Bourbon et coulis de Fraise Gariguettes

# « *Au Moulin de La Gorce* »

**MENU DEGUSTATION 105€**

**MENU Accord Mets et Vins 149€**

## **Œuf**

Brouillé aux Truffes, mouillette de pain brioché

## **Pied de Cochon**

Désossé, farce fine de volaille, roulé au foie gras, artichaut, céleri, mâche, vinaigrette à l'huile de truffes

## **Langoustines Bretonnes**

En carpaccio et croustillantes, herbes fraîches, fondant d'asperges vertes, poireaux et pomme verte, Crème légère façon tartare

## **Saint-Pierre**

Poêlé au beurre noisette, ragout de fèves, petit-pois, cèpes crévés, jus de roquette à l'huile de Chia

## **Filet de Bœuf Limousin**

Poêlé à l'Échalote et Persil plat, Mousseline de pommes de Terre « Ratte » Truffée, sauce Bordelaise

## **Le Chariot de Fromages Frais & Affinés**

Fromagerie Mons, Etienne BOISSY meilleur ouvrier de France

## **Chocolat Blanc « Satin cacao Barry»**

En émulsion de crème fouettée, dès de mangue, sorbet Pomme Châtaigne

## **Framboises de Juillac de Mr Boissieras**

En Puits d'Amour, crème légère à la vanille Bourbon et coulis de Fraise Gariguettes

## **V i n s :**

### **Bergerac blanc**

Château Tour Des Gendres "Cuvée de Conti" 2015 F. de Conti (1 Verre 10 cl)

### **Côte de Beaune blanc**

Saint-Aubin 2015 F & D Clair (1 Verre 10 cl)

### **Vallée du Rhône rouge**

Côtes du Rhône 2015 "Les Forots" Jean-Luc Colombo (1 Verre 10 cl)

### **Moulis rouge**

Château Gressier-Grand-Poujeaux 2011 Cru Bourgeois (1 Verre 10 cl)

### **Champagne**

Henriot brut Souverain (1 Coupe 10 cl)

**Fermeture Hebdomadaire : Lundi, Mardi, toute la journée et mercredi midi  
Sauf juillet et Août fermé Lundi midi, Mardi toute la journée et mercredi midi  
Fermeture Annuelle : De Novembre à Février**