

« *Au Moulin de La Gorce* »

MENU INTUITION

Entrée / Plat / Dessert : 89 €

Entrée / Plat : 73 €

Plat / Dessert : 60 €

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

Tourteau

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

PLATS

Coquilles Saint-Jacques

Cuites dans leur coque, tomate et persil plat, cassolette de pommes de terre de l'île de Ré, cèpes et girolles

Lièvre Français

A la « Royale » aux cèpes, mousseline de rattes Truffée à l'émulsion de Beurre cru

Ris de veau de cœur

Poché et poêlé, sablé de pomme de terre Bintje, échalotes confites, pousses d'épinard et cèpes, 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

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 Jivara », dés de poire fondante, sorbet pomme châtaigne

Rhubarbe et Amandes

Tarte fine sablée, crème d'amande et rhubarbe juste pochée, sorbet chocolat blanc mascarpone

Framboises de Juillac de Mr Boissières

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

**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 : DU 5 Novembre 2018 AU 7 Février 2019**