

« *Au Moulin de La Gorce* »

MENU INTUITION

Entrée / Plat / Dessert : 89 €

Entrée / Plat : 73 €

Plat / Dessert : 60 €

Menu Intuition en Demi : 49 €

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

ENTREES

Pied de Cochon

Désossé, farce fine de volaille, roulé au foie gras de Mme Couffy, ferme de Laugeraud à la Roche l'Abeille
Artichaut, céleri, mâche, vinaigrette à l'huile de truffe noire

Langoustines Bretonnes

En carpaccio et croustillantes, Roquette, fondant de choux fleur truffé, dés de pomme verte, citron caviar, 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

Snackées, grecque de champignons et cèpes, fèves, petits pois au curcuma frais, crème de céleri truffée et rutabaga

Ris de veau de cœur

Poché et poêlé aux cèpes, feuilles vertes de Romaine, choux, poireaux, épinard,
Sablé de pomme de terre Bintje, 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, Philippe Caillouet MOF

DESSERTS

Crêpes

Roulées, fourrées crème légère aromatisée au Grand-Marnier, beurre vanillé épicé aux écorces de citron,
Sorbet Pamplemousse au lait de menthe

Millefeuille Exotique

Millefeuille philo noix du Périgord et praline rose, parfum exotique de mangue, papaye pitaya rouge, ramboutan,
combavas, chocolat « Jivara lactée », sorbet exotique au lait de coco

Framboises de Juillac de Mr Boissieras

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 11 Novembre 2019 AU 8 Février 2020