

# « 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

### Duo de Foie gras de canard

De Mme Couffy, ferme de Laugeraud à la Roche l'Abeille, Cuit au torchon au Moulin, aux « Cinq baies de poivre » et « pruneaux, Figs, raisins », petite Brioche tiède

### Homard bleu dit « Breton »

En salade et Foie gras de Canard, Vinaigrette à l'émulsion de Corail

### 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,  
Crème légère façon tartare

## PLATS

### Rouget Barbet

Juste doré sur l'arête, cannelloni de blette et cèpes poêlés, croûtons Bécasse, caramel de vin rouge

### Coquilles Saint-Jacques

Cuites dans leur coque aux Truffes fraîches de Bourgogne, endives cuites et crues, châtaignes et mousserons

### Ris de veau de cœur

Poché et poêlé, rissoles de pomme de terre aux champignons sauvages et cèpes frais du Pays, jeunes pousses d'épinard et romaine, 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

### Lièvre Français à la « Royale »

Aux cèpes frais du Pays, mousseline de pommes de terre « Ratte » Truffée

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

Fromagerie Mons les halles de Lyon, Philippe Caillouet MOF

## DESSERTS

### Puits d'Amour aux Framboises de Juillac de Mr. Boissieras

Crème légère à la vanille Bourbon et coulis de fruits rouges

### Millefeuille Exotique

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

### Chocolat Guanaja

Tarte tiède sablée aux amandes au chocolat Guanaja, sorbet mandarine au chocolat ivoire

### Figs fraîches

Sablé aux figes fraîches pochées au miel, citron et crème de cassis, glace au lait d'amande