

# « *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**

### **Tourteau**

Décortiqué par nos soins, en maraîchère, 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

### **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**

### **Saint-Pierre**

Aiguillettes Snackées, grecque de champignons et girolles, aux coques, palourdes grises, couteaux, tubes de poireaux au curcuma frais, crème de céleri truffée et rutabaga

### **Ris de veau de cœur**

Poché et poêlé, rissoles de pomme de terre aux champignons sauvages, 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

## **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 Rhubarbe confite au Gingembre frais