

« *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,
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

Saint-Pierre

Simplement rôti, saupoudré de noix du Périgord, raviole de Girolles fraîches, marinière de coques, couteaux poivrés
Et palourdes aux fèves et petits pois

Ris de veau de cœur

Poché et poêlé, rissoles de pomme de terre aux Girolles, 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 mandarine au chocolat ivoire

**Fermeture Hebdomadaire : Lundi, Mardi, toute la journée
Sauf juillet et Août fermé Lundi midi, Mardi toute la journée
Fermeture Annuelle : DU 4 Novembre 2019 AU 8 Février 2020**