

MENU TABLE DU MOULIN

ENTREE/PLAT/DESSERT 39.90 €

ENTREE/PLAT 31.90 €

PLAT/DESSERT 28.90 €

ENTREES

- ▶ Foie Gras de Canard cuit au torchon au Moulin (*Supp. 5 €*)
(Producteur S et C Couffy à la Roche l'Abeille)
- ▶ Soupe de Châtaignes aux dés de langoustines et de Foie gras
- ▶ Tartines de pied de cochon gratinées au parmesan
- ▶ Blinis de saumon fumé « Au Moulin », crème ciboulette
- ▶ Salade de tête de veau et foie gras sauce gribiche
- ▶ Cannellonis de Langoustine, Duxelles de Champignons, Crème de Crustacés

PLATS

- ▶ Risotto de Coquilles Saint-Jacques (*Supp. 7 €*)
au vin d'Arbois et champignons sauvages
- ▶ Blanc de Seiche rôti à l'échalote et persil plat,
Tian de Légumes provençal, Bordelaise
- ▶ Croustillant de dos de cabillaud façon Marocaine,
Tombée de chou blanc, Pomme de terre Grenailles
- ▶ Faux Filet Limousin sauté à la plancha, sauce Béarnaise,
Pommes allumettes
- ▶ Epaupe d'Agneau confite 7 heures, ratatouille minute
Gratin de Macaronis frais, jus au Romarin
- ▶ Rouelles de Rognon de Veau poêlées, Farcidure Limousine,
Pousses d'épinard, sauce porto aux baies de genièvre

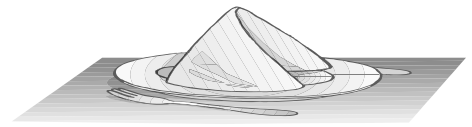
FROMAGES

- ▶ Assiette de Fromages et salade mêlée aux noix 8 €

DESSERTS

- ▶ Paris-Brest, praliné, amandes, noisettes, coulis exotique
- ▶ Salade de pamplemousse rose, et ananas
Sorbet pomme châtaigne
- ▶ Crêpes fourrées aux poires, beurre vanillé aux écorces de citron
- ▶ Fondant au chocolat chaud, glace caramel
- ▶ Tarte sablée aux Amandes et aux Pommes du
Limousin, sorbet pamplemousse au lait de menthe

Café, Thé, Infusions 2.80 €



MENU BEST OF 55.90 €

Foie Gras de Canard cuit au torchon au Moulin
(Producteur S et C Couffy à la Roche l'Abeille)

~~50 €~~

Risotto de Coquilles Saint-Jacques
au vin d'Arbois et champignons sauvages

~~50 €~~

Rouelles de Rognon de Veau poêlées,
Farcidure Limousine, Pousses d'épinard,
Sauce porto aux baies de genièvre

~~50 €~~

Dessert au choix

MENU ENFANT 17.00 €

(Entrée/Plat/Dessert au choix)
(Jusqu'à 10 ans)

FERME LUNDI, MARDI, MERCREDI
De Février à Mars et d'Octobre à Décembre

FERME LUNDI, MARDI
D'Avril à Septembre

Sauf Juillet et Août
Fermé Lundi Midi, Mardi toute la journée

FERMETURE ANNUELLE
DU 19/12/2022 au 02/02/2023

**LA TABLE DU MOULIN EST TRANSFEREE
SUR LE SITE DU MOULIN DE LA GORCE**

**POUR TOUTE RESERVATION
MERCI DE CONTACTER LE 05 55 00 70 66
Mail : moulindelagorce@wanadoo.fr**