

MENU TABLE DU MOULIN

ENTREE/PLAT/DESSERT 39.00 €

ENTREE/PLAT 31.00 €

PLAT/DESSERT 28.00 €

Café, Thé, Infusions 2.70 €

ENTREES

- ▶ 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

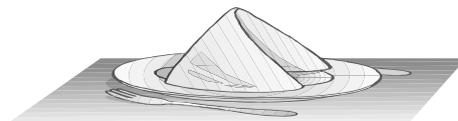
- ▶ Blanc de Seiche rôti à l'échalote et persil plat , Tian de Légumes provençal, Bordelaise
- ▶ Croustillant de dos de cabillaud façon Marocaine, Tombée de chou blanc, Pomme de terre de l'île de Ré
- ▶ Faux Filet Limousin sauté à la plancha, sauce Béarnaise, Pommes allumettes
- ▶ Epaule d'Agneau confite 7 heures, ratatouille minute Gratin de Macaronis frais, jus au Romarin
- ▶ Hachis Parmentier de Lièvre Français sauce Royale

FROMAGES

- ▶ Assiette de Fromages et salade mêlée aux noix 7.50 €

DESSERTS

- ▶ Paris-Brest, praliné, amandes, noisettes, coulis exotique
- ▶ Salade de pamplemousse rose, et framboises Sorbet fruits frais confits
- ▶ Crêpes fourrées aux poires, beurre vanillé aux écorces de citron
- ▶ Fondant au chocolat chaud, glace caramel



MENU BEST OF 55 €

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€~~

Epaule d'Agneau confite 7 heures, ratatouille
minute, gratin de Macaronis frais, jus au Romarin

~~50€~~

Crêpe fourrée aux poires,
beurre vanillé aux écorces de citron

MENU ENFANT 17.00 €

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

FERME LUNDI, MARDI

**SAUF JUILLET / AOÛT
FERME LUNDI MIDI ET MARDI
FERMETURE ANNUELLE
DU 20/12/2021 AU 03/02/2022**