

## MENU TABLE DU MOULIN

ENTREE/PLAT/DESSERT 39.00 €

ENTREE/PLAT 31.00 €

PLAT/DESSERT 28.00 €

Café, Thé, Infusions 2.70 €

### ENTREES

- ▶ 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, Duxelle de Champignons, Crème de Crustacés

### PLATS

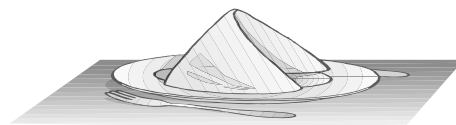
- ▶ Croustillant de dos de cabillaud façon Marocaine, Tombée de chou blanc, Pomme de terre de l'île de Ré
- ▶ Faux Filet Limousin sauté à la plancha, sauce Béarnaise, Pommes allumettes
- ▶ Epaulé d'Agneau confite 7 heures, ratatouille minute Gratin de Macaronis frais, jus au Romarin

### 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 grenadine
- ▶ 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)*

500g

Croustillant de dos de cabillaud façon Marocaine,  
Tombée de chou blanc,  
Pomme de terre de l'île de Ré

500g

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

500g

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**