

MENU TABLE DU MOULIN

ENTREE/PLAT/DESSERT 39.90 €

ENTREE/PLAT 31.90 €

PLAT/DESSERT 28.90 €

Café, Thé, Infusions 2.80 €

ENTREES

- ▶ Foie Gras de Canard cuit au torchon au Moulin (*Supp. 5 €*)
- ▶ 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, Duxelle de Champignons, Crème de Crustacés

PLATS

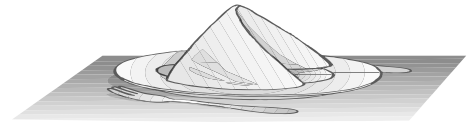
- ▶ Risotto aux Coquilles Saint-Jacques (*Supp. 7 €*)
Jus crémeux au vin d'Arbois
- ▶ Croustillant de dos de cabillaud façon Marocaine,
Tombée de chou blanc, Pomme de terre de l'île de Ré
- ▶ Faux Filet Limousin sauté à la plancha, sauce Béarnaise,
Pommes allumettes
- ▶ Epaule d'Agneau confite 7 heures, ratatouille minute
Gratin de Macaronis frais, jus au Romarin
- ▶ 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 8.50 €

DESSERTS

- ▶ Paris-Brest, praliné, amandes, noisettes, coulis exotique
- ▶ Salade de pamplemousse rose, et orange
Sorbet fruits frais confits
- ▶ 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 Fruits frais confits



MENU BEST OF 55.90 €

Foie Gras de Canard cuit au torchon au Moulin

~~30€~~

Risotto aux Coquilles Saint-Jacques
Jus crémeux au vin d'Arbois

~~30€~~

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

~~30€~~

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, ET MERCREDI MIDI
D'Avril à Septembre

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

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