

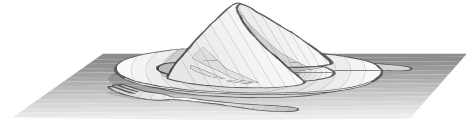
MENU TABLE DU MOULIN

ENTREE/PLAT/DESSERT 39.00 €

ENTREE/PLAT 31.00 €

PLAT/DESSERT 28.00 €

Café, Thé, Infusions 2.70 €



ENTREES

- ▶ Blinis de saumon fumé « Au Moulin », crème ciboulette
- ▶ Salade de tête de veau et foie gras sauce gribiche
- ▶ Cannellonis de Langoustine, Duxelle de Champignons
A la crème de Crustacés

PLATS

- ▶ Filet de Daurade Royale , tomate, basilic et pignons de pin,
Parmesan, gnocchi à la Romaine
- ▶ Faux Filet Limousin sauté à la plancha, sauce Béarnaise,
Pommes allumettes
- ▶ Epaule d'Agneau confite 7 heures, ratatouille minute
jus de Romarin, gratin de Macaronis frais

FROMAGES

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

DESSERTS

- ▶ 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)

~~50€~~

Risotto de Lotte fileyeur
Jus crémeux au vin d'Arbois

~~50€~~

Faux Filet Limousin sauté à la plancha,
sauce Béarnaise, poêlée de Pommes de terre
de l'île de Noirmoutier

~~50€~~

Crêpes fourrées 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

