

MENU TABLE DU MOULIN

ENTREE/PLAT/DESSERT **33.90 €**

ENTREE/PLAT **28.90 €**

PLAT/DESSERT **25.90 €**

ENTREES

- ▶ Foie Gras de Canard* cuit au torchon au Moulin, (Supp. 5 €)
Pruneaux macérés à l'armagnac, toast aux noix
**(Producteur S et C Couffy à la Roche l'Abeille)*
- ▶ Soupe de châtaignes aux dés de langoustines et foie gras
- ▶ 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
- ▶ Asperges Blanches, vinaigrette aux dés de Seiche
et Canard Fumé
- ▶ Tartines de pied de cochon gratinées au parmesan

PLATS

- ▶ Risotto «Acquarello» et coquilles Saint-Jacques snackées
Jus crémeux au vin d'Arbois (Supp. 7 €)
- ▶ Filet de Daurade Royale, tomate, basilic et pignons de pin,
Parmesan, gnocchi à la Romaine
- ▶ Dos de Cabillaud Rôti, chartreuse de chou vert
Beurre Citronné
- ▶ Œufs pochés en meurette aux aiguillettes de canard
- ▶ 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
- ▶ Rognon De Veau, Farciure Limousine
Pousses d'Epinard, Sauce Moutarde a L'ancienne

FROMAGES

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

DESSERTS

- ▶ Salade d'Orange à L'orange
- ▶ Crème brulée à la cassonade aux épices
- ▶ Crêpes fourrées aux poires, beurre vanillé
aux écorces de citron
- ▶ Mousse Chocolat Blanc aux fruits frais et
son coulis
- ▶ Paris-Brest, praliné, amandes, noisettes,
coulis exotique
- ▶ Fondant au chocolat chaud, glace pistache
- ▶ Tarte sablée aux Amandes et aux Pommes du
Limousin, sorbet fruits rouges

Café, Thé, Infusions **2.70 €**



MENU BEST OF 65 €

*(Apéritif Maison, 2 Verres de Vin,
1/2 Eau minérale et Café compris)*

Foie Gras de Canard * cuit au torchon au Moulin
Pruneaux macérés à l'armagnac, toast aux noix
**(Producteur S et C Couffy à la Roche l'Abeille)*

SOUS

Risotto «Acquarello»
et coquilles Saint-Jacques snackées
Jus crémeux au vin d'Arbois

SOUS

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

SOUS

Crêpes fourrées aux poires,
beurre vanillé aux écorces de citron

MENU ENFANT 15.90 €

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

FERME

DIMANCHE SOIR, LUNDI, MARDI

