

MENU TABLE DU MOULIN

ENTREE/PLAT/DESSERT 34.90 €

ENTREE/PLAT 29.90 €

PLAT/DESSERT 26.90 €

ENTREES

- ▶ Foie Gras de Canard cuit au torchon au Moulin, (Supp. 5 €)
(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
- ▶ Tartines de pied de cochon gratinées au parmesan

PLATS

- ▶ Risotto de coquilles Saint-Jacques snackées aux cèpes
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 Lieu Noir Raidi au Saté, Pomme Biron sauce Vierge
- ▶ Œufs pochés en meurette aux aiguillettes de canard
- ▶ Faux Filet Limousin sauté à la plancha, sauce Béarnaise,
Pommes allumettes
- ▶ Epaulé d'Agneau confite 7 heures, ratatouille minute
jus de Romarin, gratin de Macaronis frais
- ▶ Rognons de Veau aux cèpes, Farcidure Limousine
(Supp. 10 €)

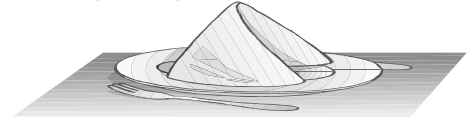
FROMAGES

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

DESSERTS

- ▶ Salade de pamplemousse rose,
sorbet Pamplemousse
- ▶ Crème brûlée à la cassonade aux épices
- ▶ Crêpes fourrées aux poires, beurre vanillé
aux écorces de citron
- ▶ Paris-Brest praliné amandes noisettes,
coulis exotique
- ▶ Fondant au chocolat chaud, glace pistache
- ▶ Tarte sablée aux Amandes et aux Pommes du
Limousin, sorbet fruits frais confits

Café, Thé, Infusions 2.70 €



MENU BEST OF

50 € (hors boissons)

65 € (Apéritif Maison, 2 Verres de Vin, Café compris)

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 snackées
Jus crémeux au vin d'Arbois

~~50 €~~

Rognons de Veau aux cèpes,
Farcidure Limousine

~~50 €~~

Crêpes fourrées aux poires,
beurre vanillé aux écorces de citron

MENU ENFANT 16.90 €

(Entrée/Plat/Dessert au choix)

(Jusqu'à 10 ans)

FERME

DIMANCHE SOIR, LUNDI, MARDI

Apéritif Maison 5.20 € (10cl)
(Crémant de Loire, Mandarine Impériale, Campari)

Apéritif Classique 4.90€ (5 cl)

Chateldon **5.90 € (75 cl)**

Evian (l) / Badoit (l) **5.30€**

Cocktail Henri IV 5.20 € (10cl)
(Beaujolais, crème de cassis, cognac)

Whisky Single Malt 15 € (5 cl)

½ l Evian / ½ l Badoit 3.50 €

LES « COUPS DE CŒUR »

Beaujolais Rosé 2009- Trénel- Le verre **4.50 € (12 cl)**

Domaine Des Granges Mirabel 2011 Rhône Blanc-Chapoutier **26 €** - Le verre **5.50 € (12 cl)**

Côtes du Rhône Mas Neuf Paradox 2010 Rhône Rouge **23 €** - Le verre **5 € (12 cl)**

Juliéna 2009 Rouge -L'esprit Marius Sangouard-Trénel **29 €** - Le verre **6 € (12 cl)**

CHAMPAGNES

Henriot brut souverain **49 €** - La coupe **8.5 € (12 cl)**

Henriot brut rosé 2003 - **75 €**

DEMI-BOUTEILLES(37,5 cl)

½ Tavel Château d'Aquéria 2011 Rosé **18 €**

½ Petit Chablis 2010 W Fevre Bourgogne Blanc **17 €**

Château Haut Macô 2006 Bordeaux Rouge **16 €**

Château d'Armailhac 1998 Pauillac Rouge **59 €**

½ Clos Margalaine 2009 Margaux Rouge **26 €**

½ Château Fonreaud 2009 Médoc Rouge **18 €**

½ Gigondas 2010 Rouge-Vallée du Rhône **24 €**

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS (75 cl)

Mercrey 2007 Blanc Lorenzon **39 €**

Puligny-Montrachet 2004 Blanc Jean Marc Boillot **72 €**

Petit Chablis 2010 William Fevre Blanc **31 €**

Fleurie 2010 Rouge-Trénel **33 €**

Aloxe corton 2009 Rouge-Tollot-Beaut **75 €**

Chorey-les-Beaune 2010 Rouge- Tollot-Beaut **51 €**

Pommard 1^{er} Cru «Les Epenots » François Gaunoux **78 €**

SUD-OUEST/ LANGUEDOC-ROUSSILLON(75 cl)

Domaine de l'Ancienne Cure 2009 « Cuvée Abbaye » Bergerac blanc **23 €**

Pécharmant Rouge Château Tiregand « Grand Millésime » 2008 **41 €**

Château Tour des Gendres 2008 -Bergerac Rouge-La Gloire de mon Père **32 €**

Fons Sanatis Witiza- Languedoc Roussillon Rouge 2008 « Vin de Table Bio» Benoit Braujou **42 €**

RHÔNE /LOIRE (75 cl)

Sancerre Rosé 2011 P. Jolivet Loire **41 €**

Rosé Attitude 2010 P. Jolivet Loire **29 €**

Tavel 2011 Château d'Aquéria Rosé **33 €**

Saint-Joseph 2008 Deschamps Rhône blanc **43 €**

Sauvignon Blanc Attitude 2011 P.Jolivet-Loire **29 €**

Muscat de Beaumes De Venise-2007 – Ch Baroncelli **41 €**

Crozes-Hermitage 2010 Rhône -M Chapoutier **36 €**

BORDEAUX (75 cl)

Clos Margalaine- 2009-Margaux **52 €**

L'Héritage de Chasse Spleen 2009-Haut Médoc **47 €**

La Parde de Haut Bailly 2007 Pessac **69 €**

Château le Sartre 2006-Pessac Léognan **38 €**

Château Tour du Roc Milon 2009 Pauillac **47 €**

Couhins la Gravette-2007-Pessac Léognan **35 €**

Château du Tertre 1999 Margaux **69 €**

Château La Croix du Casse -2007-Pomerol **59 €**

Château Fleur Cardinale 2007 St Emilion **70 €**

FERME DIMANCHE SOIR, LUNDI, MARDI

