

## MENU TABLE DU MOULIN

ENTREE/PLAT/DESSERT **33.90 €**

ENTREE/PLAT **28.90 €**

PLAT/DESSERT **25.90 €**

### Entrées

*(Entrée du Menu Gourmet Supp. 5 €)*

Soupe de châtaignes et langoustines aux dés de foie gras

Blinis de saumon fumé « Au Moulin », crème ciboulette

Cannellonis de langoustines, duxelles de champignons à la crème de crustacés

Salade de tête de veau et foie gras sauce gribiche

Marmelade d'avocat aux crevettes roses huile d'olive, tomate et citron vert

Tartines de pied de cochon gratinées au parmesan

### Poissons & Viandes

*(Plat du Menu Gourmet Supp. 7 €)*

Minute de Saumon Ecosse label rouge snacké, fondue de poireaux chanterelles, *pomme Biron*, sauce *vin blanc*

Filet de Daurade grise, tomate, basilic et pignons de pin, parmesan beurre citronné, gnocchi à la Romaine

Ceufs 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 et basilic

### Desserts

Salade d'Oranges à L'orange

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  
Sorbets Fruits Rouges

## MENU GOURMET 43.90 €

Foie Gras de Canard cuit au torchon,  
*Pruneaux macérés à l'armagnac, toast aux noix*

**50€**

Risotto « Acquarello » de Coquilles Saint-Jacques aux cèpes, jus crémeux au vin d'Arbois

**50€**

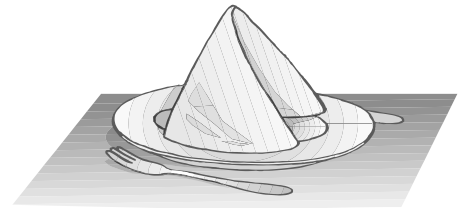
Dessert au choix dans la carte

## MENU ENFANT 15.90 €

*(Entrée/Plat/Dessert au choix)*

*(Jusqu'à 10 ans)*

## Assiette de Fromages 7.50 €



**Apéritif Maison 5.20 €** (10cl)

*(Crémant de Loire, Mandarine Impériale, Campari)*

**Cocktail Henri IV 5.20 €** (10cl)

*(Beaujolais, crème de cassis, cognac)*

**Apéritif Classique 4.90€** (5 cl)

**Whisky Single Malt 15 €** (5 cl)

Evian (l) **5.30€** 1/2 l Evian **3.50 €**

Badoit (l) **5.30€** 1/2 l Badoit **3.50€**

Chateldon **5.90 €** (75 cl)

**Café, Thé, Infusions - 2.70 €**

**FERME**

**DIMANCHE SOIR, LUNDI, MARDI**



## **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)**

1/2 Tavel Château d'Aquéria 2011 Rosé **18 €**  
1/2 Petit Chablis 2010 W Fevre Bourgogne Blanc **17 €**  
1/2 Château Haut Macô 2006 Bordeaux Rouge **16 €**  
1/2 Château d'Armailhac 1998 Pauillac Rouge **59 €**  
1/2 Clos Margalaine 2009 Margaux Rouge **26 €**  
1/2 Château Fonreaud 2009 Médoc Rouge **18 €**  
1/2 Gigondas 2010 Rouge-Vallée du Rhône **24 €**

## **BOURGOGNE / BEAUJOLAIS (75 cl)**

Mercurey 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<sup>er</sup> 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 Deschants 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 €**  
Cuhins 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 €**

