

MENU TABLE DU MOULIN

ENTREE/PLAT/DESSERT 39.00 €

ENTREE/PLAT 31.00 €

PLAT/DESSERT 28.00 €

Café, Thé, Infusions 2.70 €

ENTREES

- ▶ Soupe de châtaignes aux dés de langoustine 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

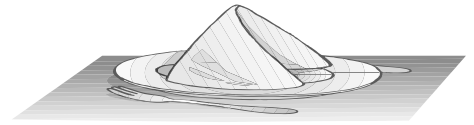
- ▶ Dos de Cabillaud Rôti , chartreuse de chou vert
Beurre Nantais
- ▶ Croustillant de Daurade sébaste façon Marocaine,
Jeune poireau, vinaigrette d'agrumes
- ▶ Faux Filet Limousin sauté à la plancha, sauce Béarnaise,
Poêlée de Pommes de terre grenaille
- ▶ Epaule d'Agneau confite 7 heures, ratatouille minute
Gratin de Macaronis frais, jus au Romarin
- ▶ Rouelles de Rognon de Veau poêlées , Farcidure Limousine
Pousses d'Epinard, Sauce Porto aux baies de genièvre

FROMAGES

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

DESSERTS

- ▶ Paris-Brest, praliné, amandes, noisettes, coulis exotique
- ▶ 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€

Croustillant de Daurade sébaste façon Marocaine,
jeunes poireaux, vinaigrette d'agrumes

50€

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

50€

Crêpe fourrée 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**