

MENU TABLE DU MOULIN

ENTREE/PLAT/DESSERT 39.90 €

ENTREE/PLAT 31.90 €

PLAT/DESSERT 28.90 €

Café, Thé, Infusions 2.80 €

ENTREES

- ▶ Foie Gras de Canard cuit au torchon au Moulin (*Supp. 5 €*)
- ▶ Marmelade d'avocat aux crevettes roses huile d'olive, Tomate et citron vert
- ▶ 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, Duxelles de Champignons, Crème de Crustacés

PLATS

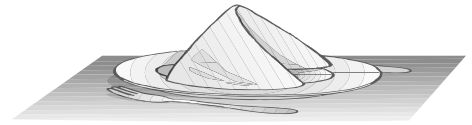
- ▶ Risotto de Lotte (*Supp. 7 €*)
Au vin d'Arbois et champignons sauvages
- ▶ Croustillant de dos de cabillaud façon Marocaine, Tombée de chou blanc, Pomme de terre Grenailles
- ▶ Faux Filet Limousin sauté à la plancha, sauce Béarnaise, Pommes allumettes
- ▶ Epaulé d'Agneau confite 7 heures, ratatouille minute
Gratin de Macaronis frais, jus au Romarin
- ▶ Rouelles de Rognon de Veau poêlées, Farcidure Limousine, Pousses d'épinard, sauce porto aux baies de genièvre

FROMAGES

- ▶ Assiette de Fromages et salade mêlée aux noix 8 €

DESSERTS

- ▶ Paris-Brest, praliné, amandes, noisettes, coulis exotique
- ▶ Salade de pamplemousse rose, et ananas
Sorbet pomme châtaigne
- ▶ Crêpes fourrées aux poires, beurre vanillé aux écorces de citron
- ▶ Fondant au chocolat chaud, glace caramel
- ▶ Tarte sablée aux Amandes et aux Pommes du Limousin, sorbet Fruits frais confits



MENU BEST OF 55.90 €

Foie Gras de Canard cuit au torchon au Moulin

~~30€~~

Risotto de Lotte

Au vin d'Arbois et champignons sauvages

~~30€~~

Rouelles de Rognon de Veau poêlées,
Farcidure Limousine, Pousses d'épinard,
Sauce porto aux baies de genièvre

~~30€~~

Dessert au choix

MENU ENFANT 17.00 €

(Entrée/Plat/Dessert au choix)

(Jusqu'à 10 ans)

FERME LUNDI, MARDI, MERCREDI
De Février à Mars et d'Octobre à Décembre

FERME LUNDI, MARDI
D'Avril à Septembre

Sauf Juillet et Août
Fermé Lundi Midi, Mardi toute la journée

FERMETURE ANNUELLE
DU 19/12/2022 au 02/02/2023