MENU TABLE DU MOULIN

ENTREE/PLAT/DESSERT 43.90 €
ENTREE/PLAT 35.90 €
PLAT/DESSERT 33.90 €

ENTREES

▶Foie Gras de Canard cuit au torchon au Moulin *(Supp. 6 €)*

▶ 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, Duxelle de Champignons, Crème de Crustacés

PLATS

▶ Risotto « Aquarello » de Lotte *(Supp. 7 €)*
Jus crémeux au vin d'Arbois

▶Croustillant de dos de cabillaud façon Marocaine, Tombée de chou blanc, Pomme de terre Ratte

▶Faux Filet Limousin sauté à la plancha, sauce Béarnaise, Pommes allumettes

▶Gigot d'Agneau confit 7 heures, ratatouille minute Gratin de Macaronis frais, jus au Romarin

FROMAGES

▶Assiette de Fromages et salade mêlée aux noix **9 €**

DESSERTS

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

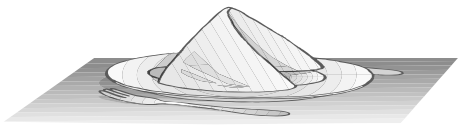
▶Salade de pamplemousse rose, et orange
Sorbet fruits frais confits

▶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 pomme châtaigne

Café, Thé, Infusions 2.95 €



MENU BEST OF 58.90 €

Foie Gras de Canard cuit au torchon au Moulin
OU
Risotto « Aquarello » de Lotte
Jus crémeux au vin d'Arbois
OU
Gigot d'Agneau confit 7 heures,
ratatouille minute, gratin de Macaronis frais,
Jus au Romarin
OU
Dessert au choix

MENU ENFANT 19.00 €

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

FERME LUNDI, MARDI , MERCREDI
De Février à Mars et de Novembre à Décembre

FERME LUNDI, MARDI, TOUTE LA JOURNEE ET MERCREDI MIDI
Avril/Mai/ Juin/Septembre/Octobre

SAUF JUILLET/ AOÛT
Fermé Lundi Midi, Mardi toute la journée Et Mercredi midi