

« *Au Moulin de La Gorce* »

MENU DEGUSTATION 109€

MENU Accord Mets et Vins 155€

Œuf

Brouillé aux Truffes, mouillette de pain brioché

Pied de Cochon

Désossé, farce fine de volaille, roulé au foie gras, artichaut, céleri, mâche, vinaigrette à l'huile de truffes

Langoustines Bretonnes

En carpaccio et croustillantes, herbes fraîches, fondant d'asperges vertes, poireaux et pomme verte, Crème légère façon tartare

Coquilles Saint-Jacques

Cuites dans leur coque, tomate et persil plat

Filet de Bœuf Limousin

Poêlé à l'Échalote et Persil plat, mousseline de pommes de Terre « Ratte » Truffée, sauce Bordelaise

Ou,

Lièvre Français

A la « Royale » aux cèpes, mousseline de rattes Truffée à l'émulsion de Beurre cru

Le Chariot de Fromages Frais & Affinés

Fromagerie Mons les halles de Lyon

Chocolat Blanc « Ivoire »

En émulsion de crème fouettée, dès de mangue, sorbet fruits frais confits grenadine

Framboises de Juillac de Mr Boissières

En Puits d'Amour, crème légère à la vanille Bourbon et coulis de Fraises

V i n s :

Bergerac blanc

Château Tour Des Gendres 2016 "Cuvée de Conti"- F. de Conti (1 Verre 10 cl)

Vallée de la Loire blanc

Pouilly Fumé 2017 Michel Laurent (1 Verre 10 cl)

Languedoc Roussillon

Minervois Grande Réserve 2014 Domaine Pujol-Izard (1 Verre 10 cl)

Bergerac rouge

Mirabelle du Château de la Jaubertie 2014 *Ryman SA* (1 Verre 10 cl)

Champagne

Louis Roederer Brut Premier (1 Coupe 10 cl)

**Fermeture Hebdomadaire : Lundi, Mardi, toute la journée et mercredi midi
Sauf juillet et Août fermé Lundi midi, Mardi toute la journée et mercredi midi
Fermeture Annuelle : DU 5 Novembre 2018 AU 7 Février 2019**