

« Au Moulin de La Gorce »

MENU DEGUSTATION 125€

MENU Accord Mets et Vins 175€

Œuf Bio

Brouillé aux Truffes noires, mouillette de pain brioché

Duo de Foie gras de canard

Cuit au torchon au Moulin, Aux « cinq baies de poivre » et « pruneaux, figues, raisins »,
Compotée d'oignons rouges, petite brioche tiède

Langoustines Bretonnes

En carpaccio et croustillantes, Roquette, fondant de choux fleur truffé, dés de pomme verte,
Crème légère façon tartare

Coquilles Saint-Jacques

Cuites dans leur coque, tomate basilic et beurre d'escargot noix parmesan

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 frais du Pays, mousseline de pommes de terre « Ratte » truffée

Le Chariot de Fromages Frais & Affinés

Fromagerie Mons les halles de Lyon, Philippe CAILLOUET MOF

Chocolat blanc

Emulsion de chocolat blanc « Ivoire », sorbet Pomme châtaigne

Millefeuille Exotique

Millefeuille philo noix du Périgord et praline rose, parfum exotique de mangue, papaye pitaya rouge, ramboutan,
chocolat « Jivara lactée », sorbet exotique au lait de coco

Vins :

Bergerac blanc

Château Tour Des Gendres 2021 "Cuvée des Conti"- F. de Conti (1 Verre 10 cl)

Bordeaux Graves blanc

Origines Mahon 2018 Tutiac (1 Verre 10 cl)

Vallée du Rhône rouge

Côtes du Rhône « Les Forots » 2020 Certifié Bio (1 Verre 10 cl)

Languedoc Roussillon rouge

Minervo « Grande Réserve » 2019 Domaine Pujol (1 Verre 10 cl)

Champagne

Louis Roederer brut collection 243 (1 Verre 10 cl)

Fermeture Hebdomadaire :

Lundi, Mardi, Mercredi (De Février à Mars et d'Octobre à Décembre)

Lundi, Mardi (Avril, Mai, Juin et Septembre)

Lundi Midi, Mardi toute la journée et Mercredi midi (Juillet/ Août)

Fermeture Annuelle : Du 19 Décembre 2022 au 2 Février 2023