

« Au Moulin de La Gorce »

MENU DÉGUSTATION 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

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

Coquilles Saint-Jacques

Simplement snackées, aux asperges vertes et Morilles à la crème de curcuma

Filet de Bœuf Limousin

Poêlé à l'échalote et persil plat et en tartare mousseline de pommes de terre « Ratte » Truffée,
Sauce Bordelaise

Le Chariot de Fromages Frais & Affinés

Chocolat blanc

Emulsion de chocolat blanc « Ivoire », sorbet exotique

Puits d'Amour aux Fraises « Gariguettes »

Crème légère à la vanille Bourbon et coulis de fruits rouges

V i n s :

Alsace blanc moelleux

Gewurztraminer 2022 Henri Weber (1 Verre 10 cl)

Bergerac blanc

Château Tour Des Gendres 2023 "Cuvée des Conti"- F. de Conti (1 Verre 10 cl)

Vallée du Rhône rouge

Côtes du Rhône 2020 "Les Forots" Certifié Bio JL Colombo (1 Verre 10 cl)

Bordeaux rouge Côtes de Bourg

Origines Ter Pointe 2020 Les Vignerons de Tutiac (1 Verre 10 cl)

Champagne

Louis Roederer brut collection 244 (1 Verre 10 cl)

Fermetures Hebdomadaires

Lundi, Mardi, Mercredi (de Février à Mars et de Novembre à Décembre)

Lundi et Mardi toute la journée et Mercredi Midi (Avril/Mai/Juin/Septembre/Octobre)

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