

# « *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

## **Turbot sauvage**

Dos simplement meunière, fèves, petits pois, jus de coques à l'huile de chia et roquette

## **Filet de Bœuf Limousin**

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

## **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

## **Vins :**

### **Côtes du Lot blanc**

Merveille de Rocamadour 2014 Viognier Domaine A-D Perrin (1 Verre 10 cl)

### **Côtes du Rhône blanc**

Côtes du Rhône "La Redonne" 2016 Jean-Luc Colombo (1 Verre 10 cl)

### **Languedoc Roussillon**

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

### **Bordeaux rouge Moulis**

N2 De Maucaillou Second du Ch Maucaillou (1 Verre 10 cl)

### **Champagne**

Deutz Brut Classic (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**