

« *Au Moulin de La Gorce* »

MENU DEGUSTATION 109€

MENU Accord Mets et Vins 155€

Œuf Plein Air

Brouillé aux Truffes noires, mouillette de pain brioché

Pied de Cochon

Désossé, farce fine de volaille, roulé au foie gras, artichaut, céleri, mâche, vinaigrette à l'huile de truffe noire et copeaux

Langoustines Bretonnes

En carpaccio et croustillantes, Roquette, fondant d'asperges vertes et choux fleur aux Truffes noires, dés de pomme verte, citron caviar, crème légère façon tartare

Coquilles Saint-Jacques

Snackées, incisées aux truffes noires, grecque de chanterelles, fèves, petits pois au curcuma frais

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, Philippe CAILLOUET MOF

Marron, Caramel, Poire

Mousse de marron, streusel meringué, dés de poire, crème glacée au caramel de Truffes noires et fleur de sel

Millefeuille Exotique

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

V i n s :

Bergerac blanc

Château Tour des Gendres 2017 « Cuvée des Conti » (1 Verre 10 cl)

Bordeaux blanc

G de Guiraud 2017 (1 Verre 10 cl)

Pessac-Léognan rouge

Couhins La Gravette 2008 Second du Ch Couhins (1 Verre 10 cl)

Bergerac rouge

Mirabelle du Château de la Jaubertie 2014 Ryman S.A (1 Verre 10 cl)

Roussillon côte vermeille

Banyuls Tradition Domaine Tambour (1 Verre 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 4 Novembre 2019 AU 8 Février 2020**