

# « *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 de Mme Couffy, ferme de Laugeraud à la Roche l'Abeille, artichaut, céleri, mâche, vinaigrette à l'huile de truffe noire

## **Langoustines Bretonnes**

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

## **Saint-Pierre**

Aiguillettes Snackées, grecque de champignons et cèpes, fèves, petits pois au curcuma frais, crème de céleri truffée et rutabaga

## **Filet de Bœuf Limousin**

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

**Ou,**

## **Lièvre à la « Royale »**

Aux cèpes, mousseline de pommes de terre rattes Truffée

## **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

## **Framboises de Juillac de Mr Boissieras**

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

## **V i n s :**

### **Bergerac blanc**

Château Tour des Gendres « Cuvée des conti » 2018 F. De Conti (1 Verre 10 cl)

### **Bordeaux Pessac-Léognan Graves blanc**

Château Valoux 2013 Sophie Lurton (1 Verre 10 cl)

### **Bordeaux – Pessac-Léognan rouge**

Château Picque-Caillou 2013 (1 Verre 10 cl)

### **Languedoc Roussillon rouge**

Minervois Grande Réserve 2015 Domaine Pujol (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 11 Novembre 2019 AU 8 Février 2020**