

« *Au Moulin de La Gorce* »

MENU HIVER AUX TRUFFES TUBER MELANOSPORUM DU 3 FEVRIER AU 6 MARS 2022

MENU DEGUSTATION 139€
(Aux Truffes fraîches du Périgord tuber melanosporum)

MENU Accord Mets et Vins 189€

Œuf Bio

Brouillé aux Truffes noires, mouillette de pain brioché

Foie gras de canard

De Mme Couffy, ferme de Laugeraud à la Roche l'Abeille, en terrine aux truffes du Périgord, Brioche tiède, artichaut Breton à l'huile de noix

Coquilles Saint Jacques

Noix snackées, copeaux d'asperges vertes du Midi et de truffes, beurre battu carottes, céleri et truffes

Barbue sauvage

Pavé farci aux langoustines et truffes, chausson façon Luculus au chou vert, crémeux de crustacés

Veau fermier du Limousin « Elevé sous la mère »

Médaille simplement poêlé, mousseline de pomme de terre Ratte truffée, pousses d'épinard, truffes et sauce cuite au repère

Le Chariot de Fromages Frais & Affinés

Fromagerie Mons les halles de Lyon, Philippe CAILLOUET MOF

Chocolat blanc

Emulsion de chocolat blanc ivoire truffée, crème glacée au lait de truffes, pomme châtaigne

Millefeuille Exotique

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

Vins :

Vallée de la Loire blanc

Sancerre 2020 « La Mercy-Dieu » Dom. Bailly-Reverdy (1 Verre 10 cl)

Côte de Beaune blanc

Santenay 2018 F & D Clair (1 Verre 10 cl)

Vallée du Rhône rouge

Côtes du Rhône "Les Forots" 2017 JL Colombo (1 Verre 10 cl)

Bordeaux Moulis rouge

La Salle de Poujeaux 2014 2nd du Ch Poujeaux (1 Verre 10 cl)

Champagne

Louis Roederer brut collection 242 (1 Verre 10 cl)

Fermetures Hebdomadaires

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

Lundi et Mardi (d'Avril à Septembre)

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

Fermeture Annuelle : Du 18 Décembre 2022 au 2 Février 2023