

« *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

Coquilles Saint-Jacques

Cuites dans leur coque, tomate, basilic, artichaut et persil plat

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, Etienne BOISSY meilleur ouvrier de France

Chocolat Blanc « Satin cacao Barry»

En émulsion de crème fouettée, dès de mangue, sorbet fruits frais confits grenadine

Poire, Marron et Chocolat

Streusel meringué, crème marron chocolat « Lactée Jivara », dés de poire fondante, sorbet pomme châtaigne

V i n s :

Bergerac blanc

Château Tour Des Gendres 2016 "Cuvée de Conti"- F. de Conti (1 Verre 10 cl)

Vallée de la Loire blanc

Sancerre 2016 Paul Prieur et Fils (1 Verre 10 cl)

Languedoc Roussillon

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

Vallée du Rhône rouge

Saint-Joseph 2016 D.Courbis (1 Verre 10 cl)

Champagne

Louis Roederer brut Premier (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**