

« *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, Crème légère façon tartare

Coquilles Saint-Jacques

Cuites dans leur coque au beurre de Truffe, noix, parmesan, crème de céleri et rutabaga truffée

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

Chocolat blanc

Emulsion de chocolat blanc ivoire truffée et sorbet au lait de menthe curcuma truffe

Millefeuille Exotique

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

V i n s :

Bergerac blanc

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

Vallée du Rhône blanc

Saint-Peray « Le Tram » 2018 Domaine Courbis (1 Verre 10 cl)

Bordeaux Saint-Estèphe rouge

L'Eclat de Tour de Pez 2015 (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**

