

« *Au Moulin de La Gorce* »

MENU DEGUSTATION 109€

MENU Accord Mets et Vins 155€

Œuf Bio

Brouillé aux Truffes noires, mouillette de pain brioché

Duo de Foie gras de canard

De Mme Couffy, ferme de Laugeraud à la Roche l'Abeille, Cuit au torchon au Moulin, aux « Cinq baies de poivre » et « pruneaux, Figues, raisins », petite Brioche tiède

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, tomate, basilic et beurre d'escargots noix parmesan

Filet de Bœuf Limousin

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

Lièvre Français

A la « Royale » aux Cèpes frais du Pays, mousseline de pommes de terre « Ratte » Truffée

Le Chariot de Fromages Frais & Affinés

Fromagerie Mons les halles de Lyon, Philippe CAILLOUET MOF

Chocolat blanc

Emulsion de chocolat blanc ivoire et sorbet exotique au lait de coco

Puits d'Amour aux Framboises de Juillac de Mr. Boissieras

Crème légère à la vanille Bourbon et coulis de fruits rouges

V i n s :

Vallée du Rhône blanc

Côtes du Rhône "La Redonne" 2019 Jean-Luc Colombo (1 Verre 10 cl)

Bergerac blanc blanc

Château Tour Des Gendres 2019 "Cuvée des Conti"- F. de Conti (1 Verre 10 cl)

Bordeaux rouge

L'Excellence de Flouquet 2016 Saint-Emilion (1 Verre 10 cl)

Languedoc Roussillon rouge

Minervois 2018 « Grande Réserve » Domaine Pujol (1 Verre 10 cl)

Champagne

Louis Roederer brut Premier (1 Verre 10 cl)

**Fermeture Hebdomadaire : Lundi, Mardi, toute la journée
Sauf juillet et Août fermé Lundi midi, Mardi toute la journée
Fermeture Annuelle : Du 20 Décembre 2021 au 3 Février 2022**