

« *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, Figs, raisins », petite Brioche tiède

Fraîcheur de Homard Bleu dit « Breton »,

Croustillant Mangue, Menthe, Haricots verts et Tomates confites à l'émulsion de Corail

Coquilles Saint-Jacques

Cuites dans leur coque aux Truffes fraîches de Bourgogne, endives cuites et crues, Châtaignes et mousserons

Filet de Bœuf Limousin

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

Ou,

Lièvre Français à 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 au lait de menthe curcuma

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 :

Bergerac blanc

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

Vallée du Rhône blanc

Saint-Peray 2019 « Le Tram » Dom. Courbis (1 Verre 10 cl)

Bordeaux rouge Moulis

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

Bordeaux rouge Pessac Léognan

La Croix de Carbonnieux 2016 2nd du Ch Carbonnieux (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 9 Novembre 2020 AU 18 Novembre 2020
Et, du 14 Décembre 2020 au 11 Février 2021 inclus**