

« *Au Moulin de La Gorce* »

MENU DEGUSTATION 109€

MENU Accord Mets et Vins 155€

Œuf Bio

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

Saint-Pierre

Simplement rôti, saupoudré de noix du Périgord, raviole de Girolles fraîches, marinière de coques, couteaux poivrés et palourdes aux fèves et petits pois

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 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

Côtes du Rhône « La Redonne » 2018 Jean-Luc Colombo (1 Verre 10 cl)

Languedoc Roussillon rouge

Minervois Grande Réserve 2016 Domaine Pujol (1 Verre 10 cl)

Vallée du Rhône rouge

Côtes du Rhône "Les Forots" 2017 Certifié Bio Jean-Luc Colombo (1 Verre 10 cl)

Roussillon côte vermeille

Banyuls Tradition Domaine Tambour (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 11 Novembre 2019 AU 8 Février 2020**