

# « *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

## **Saint-Pierre**

Dos simplement meunière, fèves, petits pois, jus de coques à l'huile de chia et roquette

## **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

## **Chocolat Blanc « Ivoire »**

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

## **Fraises « Garigette »**

En Puits d'Amour, crème légère à la vanille Bourbon et coulis de Fraise Gariguettes

## **V i n s :**

### **Bergerac blanc**

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

### **Bordeaux blanc**

G de Château Guiraud 2014 (1 Verre 10 cl)

### **Languedoc Roussillon**

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

### **Vallée du Rhône rouge**

Côtes du Rhône 2015 « Les Forots » Jean-Luc Colombo (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**