

« *Au Moulin de La Gorce* »

MENU DEGUSTATION 115€

MENU Accord Mets et Vins 165€

Œuf Bio

Brouillé aux Truffes noires, mouillette de pain brioché

Duo de Foie gras de canard

Cuit au torchon au Moulin, Aux « cinq baies de poivre » et « pruneaux, figues, raisins »,
Compotée d'oignons rouges, petite brioche tiède

Langoustines Bretonnes

En carpaccio et croustillantes, Roquette, fondant de choux fleur truffé, dés de pomme verte,
Crème légère façon tartare

Saint-Pierre

Aiguillettes snackées, grecque de champignons et girolles, aux coques, palourdes grises, couteaux,
Tube de poireaux au curcuma frais, crème de céleri truffée et rutabaga

Veau fermier du Limousin « Elevé sous la mère »

Médaille simplement poêlée, mousseline de pomme de terre Ratte truffée, pousses d'épinard,
Jus court truffé

Le Chariot de Fromages Frais & Affinés

Fromagerie Mons les halles de Lyon, Philippe CAILLOUET MOF

Chocolat blanc

Emulsion de chocolat blanc « Ivoire », 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 :

Bergerac blanc

Château Tour Des Gendres 2021 "Cuvée des Conti"- F. de Conti (1 Verre 10 cl)

Vallée du Rhône blanc

Saint-Peray 2021 « Le Tram » Dom. Courbis (1 Verre 10 cl)

Bordeaux Saint-Emilion rouge

Château Grand-Pey-Lescours 2015 Grand Cru Certifié Bio (1 Verre 10 cl)

Languedoc Roussillon rouge

Minervois 2019 « Grande Réserve » Domaine Pujol (1 Verre 10 cl)

Champagne

Louis Roederer brut collection 243 (1 Verre 10 cl)

Fermetures Hebdomadaires

Lundi, Mardi, Mercredi (de Février à Mars et d'Octobre à Décembre)

Lundi et Mardi (d'Avril à Septembre)

Sauf Juillet et Août (fermé Lundi midi, Mardi toute la journée et Mercredi Midi)

Fermeture Annuelle : Du 18 Décembre 2022 au 2 Février 2023