

« *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

Turbot sauvage

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

Framboises de Juillac de Mr Boissières

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

V i n s :

Côtes du Lot blanc

Merveille de Rocamadour 2014 Viognier Domaine A-D Perrin (1 Verre 10 cl)

Côtes du Rhône blanc

Côtes du Rhône "La Redonne" 2016 Jean-Luc Colombo (1 Verre 10 cl)

Languedoc Roussillon

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

Bergerac rouge

Mirabelle du Château de la Jaubertie 2014 *Ryman SA* (1 Verre 10 cl)

Champagne

Deutz Brut Classic (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**