

« *Au Moulin de La Gorce* »

MENU DEGUSTATION 109€

MENU Accord Mets et Vins 155€

Œuf Plein Air

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, citron caviar, crème légère façon tartare

Saint-Pierre

Aiguillettes Snackées, grecque de mousserons, fèves, petits pois au curcuma frais

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

Marron, Caramel, Poire

Mousse de marron, streusel meringué, dés de poire, crème glacée au caramel de Truffes noires et fleur de sel

Framboises de Juillac de Mr Boissieras

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

V i n s :

Bergerac blanc

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

Bordeaux Pessac-Léognan Graves blanc

Château Valoux 2013 Sophie Lurton (1 Verre 10 cl)

Bordeaux – Saint-Julien

Pavillon du Glana 2016 Second du Château du Glana (1 Verre 10 cl)

Vallée du Rhône rouge

Côtes du Rhône 2016 « Les Forots » 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 et mercredi midi
Sauf juillet et Août fermé Lundi midi, Mardi toute la journée et mercredi midi
Fermeture Annuelle : DU 4 Novembre 2019 AU 8 Février 2020**