

# « *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 d'asperges vertes du Midi et choux fleur  
Dés de pomme verte, citron caviar, crème légère façon tartare

## **Coquilles Saint-Jacques**

Snackées, grecque de chanterelles, 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

## **Fraises Gariguettes**

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

## **Vins :**

### **Bergerac blanc**

Château Tour des Gendres 2017 « Cuvée des Conti » (1 Verre 10 cl)

### **Vallée du Rhône blanc**

Saint-Peray « Le Tram » 2017 (1 Verre 10 cl)

### **Bordeaux - Graves rouge**

Château de Chantegrive 2011 (1 Verre 10 cl)

### **Bergerac rouge**

Mirabelle du Château de la Jaubertie 2014 Ryman S.A (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**