

« Au Moulin de La Gorce »

MENU INTUITION

Entrée / Plat / Dessert : 89 €

Entrée / Plat : 73 €

Plat / Dessert : 60 €

Menu Intuition en Demi : 49 €

Menu Intuition Enfant (Jusqu'à 10 ans) : 29€

ENTREES

Tourteau

Décortiqué par nos soins, en maraîchère, dés de haricots verts extra fins, pomme de terre, mangue et concombre, paysanne de poireaux, huile d'amande, citron vert, crème fouettée sel poivre, Tomates cerises confites au thym

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,
Crème légère façon tartare

PLATS

Coquilles Saint-Jacques

Cuites dans leur coque, tomate, basilic et beurre d'escargots noix parmesan,
Cassolette de légumes d'automne et cèpes frais du pays

Ris de veau de cœur

Poché et poêlé, rissoles de pomme de terre aux champignons sauvages, jeunes pousses d'épinard et romaine, jus crémeux au vin jaune

Filet de Bœuf Limousin

Poêlé à l'échalote et persil plat, mousseline de pommes de terre « Ratte » Truffée, sauce Bordelaise

Lièvre Français

A la « Royale » aux cèpes frais du pays, mousseline de pommes de terre « Ratte » Truffée

LE CHARIOT DE FROMAGES FRAIS & AFFINES : 15 €

Fromagerie Mons les halles de Lyon, Philippe Caillouet MOF

DESSERTS

Puits d'Amour aux Framboises de Juillac de Mr. Boissieras

Crème légère à la vanille Bourbon et coulis de fruits rouges

Millefeuille Exotique

Millefeuille philo noix du Périgord et praline rose, parfum exotique de mangue, papaye pitaya rouge, ramboutan, Chocolat « Jivara lactée », sorbet exotique au lait de coco

Chocolat Guanaja

Tarte tiède sablée aux amandes au chocolat Guanaja, sorbet Rhubarbe confite au Gingembre frais