

# « *Au Moulin de La Gorce* »

## MENU INTUITION

**Entrée / Plat / Dessert : 99 €**

**Entrée / Plat : 79 €**

**Plat / Dessert : 69 €**

**Menu Intuition Enfant (Jusqu'à 10 ans) : 39 €**

## ENTREES

### **Tourteau**

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

### **Langoustines Bretonnes**

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

### **Pied de Cochon**

Désossé, farce fine de volaille, roulé au foie gras de canard, artichaut, céleri, mâche, vinaigrette à l'huile de noix et truffe noire

### **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

## PLATS

### **Coquilles Saint-Jacques**

Cuites dans leur coque, tomate basilic et beurre d'escargot noix parmesan, cassolette de cèpes et macaronis frais

### **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 & AFFINÉS : 17 €**

Fromagerie Mons les halles de Lyon, Philippe Caillouet MOF

## DESSERTS

### **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 aux amandes au chocolat Guanaja, sorbet mandarine au chocolat Ivoire

### **Soufflé chaud citron et Grand-Marnier**

Sorbet Pomme Châtaigne