

« *Au Moulin de La Gorce* »

MENU INTUITION

Entrée / Plat / Dessert : 95 €

Entrée / Plat : 75 €

Plat / Dessert : 65 €

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

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