

« *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

Saint-Pierre

Aiguillettes snackées, grecque de champignons et girolles, aux coques, palourdes grises, couteaux, tube de poireaux au curcuma frais, crème de céleri truffée et rutabaga

Veau fermier du Limousin « Elevé sous la mère »

La côte simplement poêlée, mousseline de pomme de terre Ratte truffée, pousses d'épinard, Jus court truffé

Ris de Veau de cœur

Poché et poêlé, rissoles de pomme de terre aux champignons sauvages, jeunes pousses de romaine, Jus crémeux au vin jaune

LE CHARIOT DE FROMAGES FRAIS & AFFINÉS : 16 €

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

Puits d'Amour aux framboises de Juillac de Mr Boissieras

Crème légère à la vanille Bourbon et coulis de fruits rouges