

MENU TABLE DU MOULIN

ENTREE/PLAT/DESSERT 44 €

ENTREE/PLAT 36 €

PLAT/DESSERT 34 €

ENTREES

- ▶ Foie Gras de Canard cuit au torchon au Moulin (*Supp. 6 €*)
- ▶ Marmelade d'avocat aux crevettes roses huile d'olive, Tomate et citron vert
- ▶ Tartines de pied de cochon gratinées au parmesan
- ▶ Blinis de saumon fumé « Au Moulin », crème ciboulette
- ▶ Salade de tête de veau et foie gras sauce gribiche
- ▶ Cannellonis de Langoustine, Duxelle de Champignons, Crème de Crustacés

PLATS

- ▶ Risotto « Aquarello » de Lotte, (*Supp. 7 €*) jus crémeux au vin d'Arbois
- ▶ Croustillant de dos de cabillaud façon Marocaine, Tombée de chou blanc, Pomme de terre Ratte
- ▶ Faux Filet Limousin sauté à la plancha, sauce Béarnaise, Pommes allumettes
- ▶ Gigot d'Agneau confit 7 heures, ratatouille minute Gratin de Macaronis frais, jus au Romarin

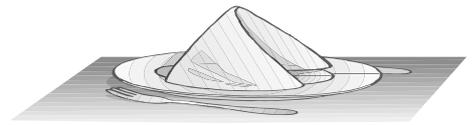
FROMAGES

- ▶ Assiette de Fromages et salade mêlée aux noix 9 €

DESSERTS

- ▶ Paris-Brest, praliné, amandes, noisettes, coulis exotique
- ▶ Salade de pamplemousse rose, et orange Sorbet fruits frais confits
- ▶ Crêpes fourrées aux poires, beurre vanillé aux écorces de citron
- ▶ Fondant au chocolat chaud, glace caramel
- ▶ Tarte sablée aux Amandes et aux Pommes du Limousin, sorbet pomme châtaigne

Café, Thé, Infusions 3 €



MENU BEST OF 59 €

Foie Gras de Canard cuit au torchon au Moulin

~~30€~~

Risotto « Aquarello » de Lotte
Jus crémeux au vin d'Arbois

~~30€~~

Gigot d'Agneau confit 7 heures,
ratatouille minute, gratin de Macaronis frais,
Jus au Romarin

~~30€~~

Dessert au choix

MENU ENFANT 19.00 €

(Entrée/Plat/Dessert au choix)

(Jusqu'à 10 ans)

FERME LUNDI, MARDI, MERCREDI

De Février à Mars et de Novembre à Décembre

**FERME LUNDI, MARDI, TOUTE LA JOURNEE
ET MERCREDI MIDI**

Avril/Mai/ Juin/Septembre/Octobre

SAUF JUILLET/ AOÛT

**Fermé Lundi Midi, Mardi toute la journée
Et Mercredi midi**