

MENU TABLE DU MOULIN

ENTREE/PLAT/DESSERT 44 €

ENTREE/PLAT 36 €

PLAT/DESSERT 34 €

Café, Thé, Infusions 3 €

ENTREES

- ▶ Foie Gras de Canard cuit au torchon au Moulin *(Supp. 6 €)*
- ▶ Soupe de Châtaignes aux dés de Langoustines et Foie gras
- ▶ 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

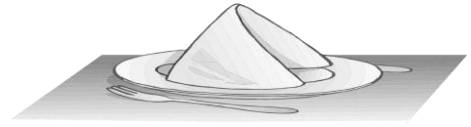
- ▶ Risotto «Aquarello» aux Coquilles Saint-Jacques *(Supp. 7 €)* jus crémeux au vin d'Arbois
- ▶ Filet de Daurade Royale , tomate, basilic et pignons de pin, Parmesan ,beurre citronné, gnocchi à la Romaine
- ▶ Faux Filet Limousin sauté à la plancha, sauce Béarnaise, Pommes allumettes
- ▶ Epaulé d'Agneau 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



MENU BEST OF 59 €

Foie Gras de Canard cuit au torchon au Moulin
~~50€~~
Risotto «Aquarello» aux Coquilles Saint-Jacques
Jus crémeux au vin d'Arbois
~~50€~~
Epaulé d'Agneau confit 7 heures,
ratatouille minute, gratin de Macaronis frais,
Jus au Romarin
~~50€~~
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