

« Au Moulin de La Gorce »

MENU DÉGUSTATION 125€

MENU Accord Mets et Vins 175€

Œuf Bio

Brouillé aux Truffes noires, mouillette de pain brioché

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

Langoustines

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

Coquilles Saint-Jacques

Cuites dans leur coque, tomate basilic et beurre d'escargot noix parmesan

Filet de Bœuf Limousin

Poêlé à l'échalote et persil plat et en tartare mousseline de pommes de terre « Ratte » Truffée,
Sauce Bordelaise

Ou,

Lièvre Français

A la « Royale » aux Cèpes frais du Pays, mousseline de pommes de terre « Ratte » truffée

Le Chariot de Fromages Frais & Affinés

Chocolat blanc

Emulsion de chocolat blanc « Ivoire », sorbet exotique

Puits d'Amour aux Framboises de Juillac de Mr Boissieras

Crème légère à la vanille Bourbon et coulis de fruits rouges

Vins :

Alsace blanc moelleux

Gewurztraminer 2022 Henri Weber (1 Verre 10 cl)

Languedoc Roussillon blanc

Minervois 2023 « Sur la Pointe des pieds » Bio Domaine Pujol (1 Verre 10 cl)

Vallée du Rhône rouge

Côtes du Rhône 2023 "Les Forots" Certifié Bio JL Colombo (1 Verre 10 cl)

Bordeaux Côtes de Bourg Rouge

Origines Ter Pointe 2020 Les vigneron de Tutiac (1 Verre 10 cl)

Champagne

Louis Roederer brut collection 245 (1 Verre 10 cl)

Fermetures Hebdomadaires

Lundi, Mardi, Mercredi (de Février à Mars et de Novembre à Décembre)

Lundi et Mardi toute la journée et Mercredi Midi (Avril/Mai/Juin/Septembre/Octobre)

Sauf Juillet et Août (fermé Lundi midi, Mardi toute la journée et Mercredi Midi)