

« 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

Saint-Pierre

Aiguillette snackée, grecque de champignons et girolles, aux coques et palourdes grises,
Mousseline de céleri, petits pois frais et beignet d'oignon rouge

Filet de Bœuf Limousin

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

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

Les Gaillards chardonnay 2023 « IGP Pays d'Oc » Bio D. Pujol (1 Verre 10 cl)

Bordeaux rouge Graves

Calhavera 2022 Les Vignerons de Tutiac (1 Verre 10 cl)

Languedoc Roussillon rouge

Minervois 2021 « Grande Réserve » Domaine Pujol (1 Verre 10 cl)

Champagne

Louis Roederer brut collection 244 (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)**