

# « *Au Moulin de La Gorce* »

## MENU INTUITION

**Entrée / Plat / Dessert : 99 €**  
**Entrée / Plat : 79 €**  
**Plat / Dessert : 69 €**

**Menu Intuition Enfant (Jusqu'à 10 ans) : 39 €**

## 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**

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 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

### **Ris de Veau de cœur**

Poché et poêlé, rissoles de pomme de terre aux cèpes, jeunes pousses de sucrine, Jus crémeux au vin jaune

**LE CHARIOT DE FROMAGES FRAIS & AFFINÉS : 19 €**

## 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

### **Douceur chocolat "Jivara"**

Fenouil confit aux zestes d'Agrumes, sorbet épicé au Vin rouge

### **Puits d'Amour aux Framboises de Juillac de Mr Boissieras**

Crème légère à la vanille Bourbon et coulis de fruits rouges

### **Soupe d'Abricots frais vanillée**

Sorbet pêche crue à l'infusion de thé noir Fumé