

« *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

Coquilles Saint-Jacques

Cuites dans leur coque, tomate basilic et beurre d'escargot noix parmesan, cassolette de cèpes et macaronis frais

Filet de Bœuf Limousin

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

Lièvre Français

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

Ris de Veau de cœur

Poché et poêlé, rissoles de pomme de terre aux cèpes, jeunes pousses de sucre, 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

Chocolat Guanaja

Tarte tiède aux amandes au chocolat guanaja, sorbet orange au chocolat Ivoire

Puits d'Amour aux Framboises de Juillac de Mr Boissieras

Crème légère à la vanille Bourbon et coulis de fruits rouges

Soupe de Figues fraîches rôties à la crème de cassis

Sorbet épicé au vin rouge