

MENU DU MOULIN 40€ « en trois services » 45€ « en quatre services »

MENU DECOUVERTE 59€ « en trois services avec le homard en plat » et 65€ avec le fromage

MENU A LA CARTE MINIMUM DEUX PLATS

Le choix du bourgeon : à la carte 15€

Le traditionnel foie mariné aux épices, confit d'oignon et confiture de yuzu et toast de brioche

Les harengs matjes, choucroute crue, faisselle aux apprêts

Le bonbon de foie gras mi-cuit, coulis à la truffe

Le cromesquis de homard, tartare de tomate, crème de choux fleur

Le choix entre la fleur et l'épanouissement : à la carte 25€

Le filet de bœuf suc de savora, poêlée d'artichaut à la coppa*

La barbue, risotto aux champignons, sauce au Noilly Prat

Les pieds de porcs au foie gras, mousseline de céleri truffée, vinaigrette estivale

Le homard de 500gr, risotto, sauce Noilly Prat « 45€ à la carte »

Le choix de la cueillette : à la carte 7€

Le chaource à l'or noir, bouquet de fraîcheur

Le verre de chèvre frais, tapenade et grissini

Le choix du bouquet : à la carte 10€

Le Paris-Noyal, glace violette, framboises rôties

Le clafoutis aux cerises, glace à l'amande

Le nougat glacé au chocolat, abricot

Le gâteau de crêpes au carmel, coulis de pommes verte

**Bœuf origine CE*

MENU DU MOULIN 40€ « en trois services » 45€ « en quatre services »

MENU DECOUVERTE 59€ « en trois services avec le homard en plat » et 65€ avec le fromage

MENU A LA CARTE MINIMUM DEUX PLATS

Le choix du bourgeon : à la carte 15€

Le traditionnel foie mariné aux épices, confit d'oignon et confiture de yuzu et toast de brioche

Les harengs matjes, choucroute crue, faisselle aux apprêts

Le bonbon de foie gras mi-cuit, coulis à la truffe

Le cromesquis de homard, tartare de tomate, crème de choux fleur

Le choix entre la fleur et l'épanouissement : à la carte 25€

Le filet de bœuf suc de savora, poêlée d'artichaut à la coppa*

La barbue, risotto aux champignons, sauce au Noilly Prat

Les pieds de porcs au foie gras, mousseline de céleri truffée, vinaigrette estivale

Le homard de 500gr, risotto, sauce Noilly Prat « 45€ à la carte »

Le choix de la cueillette : à la carte 7€

Le chaource à l'or noir, bouquet de fraîcheur

Le verre de chèvre frais, tapenade et grissini

Le choix du bouquet : à la carte 10€

Le Paris-Noyal, glace violette, framboises rôties

Le clafoutis aux cerises, glace à l'amande

Le nougat glacé au chocolat, abricot

Le gâteau de crêpes au carmel, coulis de pommes verte

**Bœuf origine CE*