

**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*