

MENU DEGUSTATION

En 3 PLATS (entrée, poisson et viande) 79 €

En 2 plats (entrée, poisson ou viande) 59 €

Mise en Bouche

Terrine de foie gras de canard et son chutney de pomme

*Bar ou Saint Pierre ou Sole grillé (selon les arrivages) aux champignons des bois,
embeurrée de choux écume forestière*

*Carré d'agneau rôti et sa tourte, légumes verts et pommes de terre
grenaille à la vapeur*

Sélection de fromages affinés

Assiette Gourmande

Mignardises

Prix Nets

Menu du Moulin 30 €

*Menu servi uniquement pour le déjeuner
(Entrée, plat, dessert)*

Suppléments selon les différents plats

Menu « Gourmand au bord de l'Huisne » 43€

(Entrée, plat, fromage et dessert)

Suppléments selon les différents plats

Choix à la carte

Entrée : 15 €

Fromage : 13 €

Plat : 22 €

Dessert : 10 €

*Les plats en direct demandent 40 mn de préparation
Plus supplément selon les différents plats*

Entrées

- * *Raviole au confit de volaille sur purée de butternut, émulsion au parmesan*
- * *Pomme farcie à la compotée d'oignon et boudin du Perche, sauce Camembert*
- * *Crèmeux de persil, brochette d'escargots et sa baguettine aillée*
- * *Velouté de potimarron aux châtaignes et lard grillé*
- * *Saint-Jacques en 3 façons, salade de haricots blancs vinaigrette aux aromates* + 8€
- * *Marinade de bar de ligne, Saint-Pierre ou Saumon sauvage (selon arrivage)
au citron vert* + 9€
- * *Terrine de foie gras de canard et son chutney de pomme* + 12€
- * *Foie gras poêlé aux pommes caramélisées* + 14€

Poissons et coquillages

- * *Poisson du jour (selon arrivage), flan et purée de légumes de saison*
- * *Les Saint-Jacques grillées et langoustines, poêlées de champignons, purée de petits pois* + 19€
- * *Bar ou Saint Pierre ou Sole grillé (selon les arrivages) aux champignons, embeurrée de choux écume forestière* + 20€

Les Viandes et Abats

- * *Ris de Veau poêlé, pommes de terre à la truffe* + 20€
- * *Côte de porc fermier du Perche, purée de pomme de terre légère et choux de Bruxelles*
- * *Magret de canard, poire du Verger, compotée de myrtille, fondue d'épinard*
- * *Caille rôtie désossée, tarte de boudin et pommes, mousseline de carottes sauce cidre*
- * *Carré d'agneau rôti et sa tourte, légumes verts et pommes de terre grenaille à la vapeur* +14 €
- * *Duo de sanglier aux champignons, jus de gibier* + 15 €
- * *Parmentier de pigeon en deux cuissons, sauce à la truffe* + 20 €

Les desserts

* *Dégustation de sorbet et glace maison*

* *Poire Bourdaloue sur son sablé breton, sorbet poire*

* *Pommes confites et son croustillant de fruits secs, pruneaux fourrés
d'une neige cannelle*

* *Tarte aux 2 citrons meringuée façon Villeray et glace menthe* +6€

* *Surprise du Moulin* +6€

* *Moelleux au chocolat, marmelade de banane martiniquaise,
Chantilly légèrement parfumée au Rhum et sa glace à la vanille* +7€

* *Desserts à commander en début de repas*

*domaine
de
Villeray*

Prix Nets