

*En raison des évènements la carte Restaurant peut subir quelques changements en fonction des produits de saison et des arrivages.  
Merci de votre compréhension.*



## ***Menu Dégustation en 3 plats 89 €***

*(Selon votre choix)*

*Entrée, Poisson et Viande, Fromage et Dessert*

## ***Menu du Moulin 35 €***

*Menu servi uniquement pour le Déjeuner : Entrée, Plat et Dessert*

## ***Menu « Au bord de l'Huisne » 49 € \****

*Entrée, Plat : poisson ou viande, Fromage et Dessert*

*\* Menu compris dans la formule en Demi-Pension*

*Les suppléments sur les plats sont à ajouter au prix du Menu du Moulin, du Menu au bord de l'Huisne, de la formule Demi-Pension ainsi que des plats à la Carte.*

---

### ***Choix à la Carte***

*Entrée : 15 €*

*Fromage : 13 €*

*Plat : 22 €*

*Dessert : 12 €*

---

*Merci de prendre en considération que les plats en direct demandent  
40 minutes de préparation.*

## Les Entrées

- \* *Fine tarte sablée au parmesan, royale à l'aillet et légumes croquants*
- \* *Bavarois d'aubergine et poisson mariné, coulis de poivron et verrine de gaspacho de tomate*
- \* *Crème d'asperges, tartine à la mousse de mozzarella*
- \* *Terrine de foie gras de canard et chutney de pommes* + 12 €
- \* *Langoustines rôties et croustillant de chair de crabe, quinoa rouge aux agrumes* + 16 €

## Les Poissons

- \* *Ballotine de poisson, fricassée de légumes verts et carottes primeurs, émulsion citron*
- \* *Bar ou St Pierre (selon arrivage) et Saint Jacques grillée, mijotée de fêvete, petits pois et asperges, émulsion à la citronnelle* + 20 €

## Les Viandes

- \* *Pluma de porc et sa joue émincée, pressé de pomme de terre, mousseline de choux, sauce vin rouge*
- \* *Croustillant d'épaule de veau confite, fricassée de pleurotes et pois gourmand, sauce aux épices douces*
- \* *Parmentier de pigeon et son jus à la truffe* + 25 €
- \* *Filet de bœuf aux légumes de saison et pomme de terre grenaille* + 20 €

## Les Desserts

- \* *Soupe de fruits rouges, glace au yaourt citronné*
- \* *Croquant de glace et sorbet, crème vanillée*
- \* *Meringue aux fraises, crème citron*
- \* *Mille-feuille aux fruits de saison* + 6 €
- \* *Bouchon moelleux au chocolat de Tanzanie, glace vanille* + 7 €