

*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 de poireau et légumes croquants*
- * *Bavarois d'aubergine et poisson mariné, coulis de poivron et verrine de gaspacho de tomate*
- * *Fraîcheur de légumes verts, mini tomate farcie à la mozzarella et basilic*
- * *Terrine de foie gras de canard et chutney de pommes* + 14 €
- * *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), 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*
- * *Carré d'agneau rôti, légumes façon ratatouille et mousseline de basilic, jus à l'ail* + 20 €
- * *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 €