



## MENUS A L'AVEUGLE

### *Qu'est-ce que c'est ?*

*À l'heure où nous passons notre vie à faire des choix, le Chef et son équipe, vous invite à une dégustation à l'aveugle pour mieux vous surprendre, vous amuser, vous faire parler...*

*La règle du jeu : faites-nous part de vos intolérances alimentaires et/ou de ce que vous n'aimez pas et nous nous adaptons.*

### *Faites votre choix du Menu à l'aveugle :*

<i>Menu "Découverte"</i> 39 €	<i>Menu "Signature"</i> 59 €	<i>Menu "Quintessence"</i> 79 €
<i>Menu en 3 plats</i>	<i>Menu en 5 plats</i>	<i>Menu en 6 plats</i>
<i>1 Entrée</i>	<i>2 Entrées</i>	<i>2 Entrées</i>
<i>1 Plat</i>	<i>1 Plat</i>	<i>2 Plats</i>
<i>1 Dessert</i>	<i>1 Pré-dessert</i>	<i>1 Pré-dessert</i>
	<i>1 Desserts</i>	<i>1 Dessert</i>

### *Au choix du Chef*

TOUS LES SOIRS DU MARDI AU SAMEDI, WEEK-END ET JOURS FÉRIES

Notre cuisine est 100% frais et fait maison, la provenance de nos viandes est affichée à l'accueil du restaurant.

Tous nos tarifs comprennent la TVA et le service.

Les plats sont susceptibles de modifications selon la disponibilité des produits et de la saison.

- Nous consulter pour vos allergies -





# MENU DU MOULIN

33 €

TOUS LES SOIRS DU MARDI AU SAMEDI

## ENTRÉE

Brioche d'œuf poché aux champignons et copeaux de foie gras

## PLAT

Tournedos de saumon Bômlo, poireaux, beignets de choux fleurs, crème de Safran

## DESSERT

Déclinaison autour du chocolat

Notre cuisine est 100% frais et fait maison, la provenance de nos viandes est affichée à l'accueil du restaurant.

Tous nos tarifs comprennent la TVA et le service.

Les plats sont susceptibles de modifications selon la disponibilité des produits et de la saison.

- Nous consulter pour vos allergies -





# LA CARTE DU M. 1474

## ENTRÉES

Tarte fine au sésame, compotée de fenouil, jeunes pousses d'épinards, crème acidulée au basilic	9 €
Maquereaux en mille-feuille, crème de Piquillos	13 €
Carpaccio de boeuf comme une raviole, ricotta et fines herbes	14 €
Notre foie gras mi-cuit, chutney du moment, brioche maison	18 €

## PLATS

Risotto végétarien aux lentilles béluga, graines torrifiées	12 €
Côte de porc français Label Rouge, cromesquis de risotto	16 €
Suprême de pintade poêlée, carottes à l'orange, jus au miel	19 €
Pêche du moment, coriandre gingembre, pommes boulangères, jus de poulet	22 €
Tronçon de turbot, mousseline de potimarron et émulsion au safran	24 €
Filet de boeuf au foie gras, rosace de pommes de terre	25 €
Demi Homard Bleu Vapeur décortiqué, Riz au lait	28 €

## FROMAGES

La sélection de fromages par Marie Quatrehomme "Meilleur ouvrier de France"	10 €
---	------

## DESSERTS

Sablé comme une tartelette aux fruits de saison	8 €
Panna cotta caramel, coulis de mangue et tartare d'ananas	8 €
Nougat glacé aux dragées	10 €
Sphère au chocolat au lait, lacté caramel	12 €

Notre cuisine est 100% frais et fait maison, la provenance de nos viandes est affichée à l'accueil du restaurant.

Tous nos tarifs comprennent la TVA et le service.

Les plats sont susceptibles de modifications selon la disponibilité des produits et de la saison.

- Nous consulter pour vos allergies -

