



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 :

Menu "Découverte"
39 €

Menu en 3 plats

1 Entrée

1 Plat

1 Dessert

Menu "Signature"
59 €

Menu en 5 plats

2 Entrées

1 Plat

1 Pré-dessert

1 Desserts

Menu "Quintessence"
79 €

Menu en 6 plats

2 Entrées

2 Plats

1 Pré-dessert

1 Dessert

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

Ravioles de foie gras poêlé et topinambours, bouillon de volaille au miso	15 €
Salade de ri d'agneau croustillants, émulsion à la grecque	14 €
Noix de St Jaques snakées, mousseline de pomme de terre au curry fumé, pickles de radis noir	16 €
Panna cotta de parmesan, mesclun aux noix, sorbet à l'oseille	9 €
Notre foie gras mi-cuit, chutney du moment, brioche maison	15 €
Gravlax de saumon Bömlo au mélange vapeur et piment doux fumé	13 €

PLATS

Pavé de veau poêlé, tombée d'oignons aux épices, pommes de terre violettes douces confites	22 €
Filet de bœuf Français au foie gras, rosace de pomme de terre	25 €
Araignée de porc marinée à la citronnelle, riz vénéré, jus corsé	15 €
Lotte bretonne poêlée, royal de butternut, écume de citron vert, cardamome	22 €
Cabillaud skrei en toute légèreté, salsifis frais, bouillon de coquillages	18 €
Cromesquis de risotto, crémeux de maïs, tuile croustillante	11 €

FROMAGES

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

DESSERTS

Sphère sorbet mandarine combava	8 €
Dôme chocolat blanc vanille	8 €
Baba au Rhum, émulsion vanille fruits de saison	8 €
Pamplemousse poché aux épices, sorbet basilic agrumes	8 €

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 -

