

Menu du Moulin

34€

ENTRÉES

Assiette folle de canard (magrets, gésiers, rillettes, terrine)

Foie gras de canard de Beauregard et sa compotée d'échalotes (+ 6€)

Duo de saumon maison (fumé et en gravlax)

Timbale de chèvre frais et son insert de saison 

Entrée du moment (voir chevalet)

PLATS

Truite entière au jambon de pays et sa sauce aux cèpes

Filet de sandre et sa sauce au thym citronné

Pièce de bœuf du Limousin, sauce au choix

Filet de canard et sa sauce aux cèpes

Risotto crémeux aux légumes de saison et champignons 

Plat du moment (voir chevalet)

LES FROMAGES DE VAUBOURDOLLE

Bûche de chèvre, tomme de vache au fénugrec, tomme de chèvre

1 assiette : 7€

Plateau à partager (= 4 assiettes) : 24€

DESSERT AU CHOIX

 = plats végétariens

DESSERTS

Trilogie du moulin

(charlotte aux fruits de saison, délice au chocolat, crème brûlée)

Charlotte aux fruits de saison

Délice au chocolat (craquelin croustillant, mousse légère)

Crème brûlée à la vanille

Fromage blanc et son coulis de fruits rouges

Dessert du moment (voir chevalet)

Coupes glacées

Dame blanche

Chocolat liégeois

Café liégeois

Coupe du moulin

(passion, framboise, caprice de la
meunière)

Coupe colonel

(citron vert, vodka)

Glace 2 boules au choix

(vanille, café, chocolat,
praliné, caramel beurre salé,
pistache, fraise, passion,
citron jaune, citron vert,
framboise, cassis, cerise,
pêche, poire)

BOULE SUPPLÉMENTAIRE : +2€

Menu de la semaine

(à l'ardoise)

Entrée + plat ou plat + dessert = 21€

Entrée + plat + dessert = 25€

(Hors dimanches et jours fériés)

Menu enfant 12€ (Jusqu'à 12 ans)

Terrine ou crudités ou melon
(selon saison)

Jambon blanc ou steak haché,
frites ou légumes

Glace 2 boules ou fromage blanc
au coulis de fruits rouges

Menu ado 17€ (Jusqu'à 17 ans)

½ portions du menu à 34€

Assiette folle de canard ou duo de
saumon

Filet de sandre sauce au thym
citronné ou pièce de bœuf

Dessert au choix