

Menu du Moulin

Mise en Bouche Gourmande

Courgette fleur en farce de tourteau, infusion à la chlorophylle de persil

ou

Bouchon de foie gras de canard aux figues sèches
compotée d'abricots à la cannelle

ou

Entrée du marché

Filet de St Pierre à la fleur de sel, sauce thaï à l'huile de sésame grillé
papetons d'aubergines confites

ou

Carré d'agneau rôti aux olives vertes séchées, sauce à l'ail doux
pommes de terre caramélisées aux herbes

ou

Plat du marché

Plateau de fromages de Maître Cèneri

La carte des Desserts

Prix : 44 € net TTC

Menu Gourmand

Mise en Bouche Gourmande

Entrée au choix à la carte

Plat au choix à la carte

Le plateau de Fromages de Maître Céneri

La carte des Desserts

Prix : 55 € net TTC

Menu d'été

(Servi uniquement le midi)

Mise en Bouche Gourmande

Petits artichauts violets en barigoule

ou

Bloody mary de gambaronis
à la brunoise de concombre citronnée

Dorade Royale rôti entière, jus de soupe safranée,
compotée de fenouil et chorizo

ou

Suprême de pintadeau cuit à la peau,
petit épeautre au vert de courgette
gastrique de vin rouge

Craquant de meringue rafraîchi au sorbet d'abricots
de Provence

ou

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Prix : 30 € net TTC