



Le Moulin Fouret

CARTE RESTAURANT

Menu Au bord de l'eau 34€

(entrée / plat / dessert)

Tomate

Variétés anciennes des Jardins du Coq, condiment aux olives, sorbet burrata fumée
Ou

Saumon

Cuit basse température, gaufre échalote-ciboulette, chantilly mascarpone citron vert, granité concombre-menthe

Aubergine

Panettone, pétale de tomate confite, courgette en tempura, coulis basilic
Ou

Lieu jaune

Risotto de boulgour, cannelloni de courgette à la ricotta, pignon de pin, coulis basilic
Ou

Porc de la ferme St Aubinoise

Poitrine, céleri rave rôti, carotte confite, brocoli, sauce barbecue miel épicé

Dessert

Au choix à la carte

Menu du Moulin 44€

(entrée / plat / dessert)

Dorade

Carpaccio, fenouil, vinaigrette framboise estragon, sorbet betterave-framboise
Ou

Jambon de la ferme St Aubinoise

En mousse, ris de veau, gelée de cassis, brioche épicée

Thon

Tartare ou tataki (au choix), salade de quinoa, pamplemousse, avocat fumé, sésame grillé, huile de ciboulette
Ou

Pintade de la ferme du Bec d'Or

Suprême rôti, la cuisse confite comme un nem à la pistache, pomme de terre croustillante, haricots verts, jus corsé à la cerise

Dessert

Au choix à la carte

Menu Promenade au parc 64€

(2 entrées / plat / fromages / dessert)

Dernières commandes à 13h30 (midi) et 21h (soir)

Homard

Artichaut, pomme verte, tomate ananas, citron confit, coulis de café et crème vanille
&

Escargot de la ferme du Galiot

Œuf de caille poché, cromesquis, confit d'ail, crumble persil

Barbue

Poulpe mariné aux poivrons, aubergine grillée, fleur de courgette en tempura, chips de chorizo
Ou

Filet de bœuf

Mille-feuilles céleri truffé, champignon, fruits secs au sel fumé, carotte confite, jus corsé


Fromages locaux

&


Dessert

Au choix à la carte

Entrées

Tomate 	10€
Variétés anciennes des Jardins du Coq, condiment aux olives, sorbet burrata fumée	
Saumon	12€
Cuit basse température, gaufre échalote-ciboulette, chantilly mascarpone citron vert, granité concombre-menthe	
Dorade	14€
Carpaccio, fenouil, vinaigrette framboise estragon, sorbet betterave-framboise	
Jambon de la ferme St Aubinoise	14€
En mousse, ris de veau, gelée de cassis, brioche épicée	
Escargot de la ferme du Galiot	18€
Œuf de caille poché, cromesquis, confit d'ail, crumble persil	
Homard	20€
Artichaut, pomme verte, tomate ananas, citron confit, coulis de café et crème vanille	

Plats

Aubergine 	18€
Panettone, pétale de tomate confite, courgette en tempura, coulis basilic	
Lieu jaune	20€
Risotto de boulgour, cannelloni de courgette à la ricotta, pignon de pin, coulis basilic	
Porc de la ferme St Aubinoise	20€
Poitrine, céleri rave rôti, carotte confite, brocoli, sauce barbecue miel épicé	
Thon	26€
Tartare ou tataki (au choix), salade de quinoa, pamplemousse, avocat fumé, sésame grillé, huile de ciboulette	
Pintade de la ferme du Bec d'Or	26€
Suprême rôti, la cuisse confite comme un nem à la pistache, pomme de terre croustillante, haricots verts, jus corsé à la cerise	
Barbue	30€
Poulpe mariné aux poivrons, aubergine grillée, fleur de courgette en tempura, chips de chorizo	
Filet de boeuf	30€
Mille-feuilles céleri truffé, champignon, fruits secs au sel fumé, carotte confite, jus corsé	

Fromages

Assiette de fromages locaux	10€
------------------------------------	-----

Desserts

Chocolat	12€
Tout en légèreté, espuma, émulsion de lait froid, glace straciatella	
Fraise	12€
Comptée et sorbet, avocat, citron vert	
Pêche	12€
Pochée à la verveine, croustillant d'amandes caramélisées, ganache montée au sirop d'orgeat	
Framboise	12€
Betterave en coulis et sorbet, mousse vanille et sablés au beurre	

Prix nets, service compris.

Nos viandes sont d'origine française et européenne.

Nos oeufs et volailles sont issus de productions locales, élevages en plein air.

Tous nos plats sont faits maison, exclusivement à partir de produits frais.

A la demande, le chef s'adapte à tous les régimes, intolérances ou allergies.



Le Moulin Fouret

RESTAURANT MENU

Set Meal Au bord de l'eau 34€

(appetizer / main course / dessert)

Tomato

Heirloom from the Jardins du Coq, olive condiment, smoked burrata sorbet

Or

Salmon

Cooked at low temperature, shallot-chive waffle, lime mascarpone whipped cream, cucumber-mint granita

Eggplant

Panettone, confit tomato petal, zucchini in tempura, basil coulis

Or

Pollack

Bulgur risotto, zucchini cannelloni with ricotta, pine nuts, basil coulis

Or

Porc from Saint Aubinoise farm

Breast, roasted celeriac, candied carrot, broccoli, spicy honey barbecue sauce

Dessert

Your choice à la carte

Set Meal Moulin 44€

(appetizer / main course / dessert)

Sea bream

Carpaccio, fennel, raspberry tarragon vinaigrette, beetroot-raspberry sorbet

Or

Ham from Saint Aubinoise farm

Mousse, sweetbreads, blackcurrant jelly, spicy brioche

Tuna

Tartare or tataki (your choice), quinoa salad, grapefruit, smoked avocado, grilled sesame, chive oil

Or

Guinea fowl from Bec d'Or farm

Roasted supreme, leg confit like a pistachio spring roll, crispy potato, green beans, full-bodied cherry juice

Dessert

Your choice à la carte

Set Meal Promenade au parc 64€

(2 appetizers / main course / cheese / dessert)

Last orders at 1:30pm (lunch) and 9:00pm (diner)

Lobster

Artichoke, green apple, pineapple tomato, candied lemon, coffee coulis and vanilla cream &

Snail from Galiot farm

Poached quail egg, cromesquis, garlic confit, parsley crumble

Brill

Octopus marinated with peppers, grilled eggplant, zucchini flower in tempura, chorizo chips

Or

Beef filet

Truffled celery mille-feuilles, mushrooms, dried fruits with smoked salt, candied carrot, full-bodied juice


Local cheese

&

Dessert

Your choice à la carte

Appetizer

Tomato 	Heirloom from the Jardins du Coq, olive condiment, smoked burrata sorbet	10€
Salmon	Cooked at low temperature, shallot-chive waffle, lime mascarpone whipped cream, cucumber-mint granita	12€
Sea bream	Carpaccio, fennel, raspberry tarragon vinaigrette, beetroot-raspberry sorbet	14€
Ham from Saint Aubinoise farm	Mousse, sweetbreads, blackcurrant jelly, spicy brioche	14€
Snail from Galiot farm	Poached quail egg, croustilles, garlic confit, parsley crumble	18€
Lobster	Artichoke, green apple, pineapple tomato, candied lemon, coffee coulis and vanilla cream	20€

Main course

Eggplant 	Panettone, confit tomato petal, zucchini in tempura, basil coulis	18€
Pollack	Bulgur risotto, zucchini cannelloni with ricotta, pine nuts, basil coulis	20€
Porc from Saint Aubinoise farm	Breast, roasted celeriac, candied carrot, broccoli, spicy honey barbecue sauce	20€
Tuna	Tartare or tataki (your choice), quinoa salad, grapefruit, smoked avocado, grilled sesame, chive oil	26€
Guinea fowl from Bec d'Or farm	Roasted supreme, leg confit like a pistachio spring roll, crispy potato, green beans, full-bodied cherry juice	26€
Brill	Octopus marinated with peppers, grilled eggplant, zucchini flower in tempura, chorizo chips	30€
Filet de boeuf	Truffled celery mille-feuilles, mushrooms, dried fruits with smoked salt, candied carrot, full-bodied juice	30€

Cheese

Local cheese plate		10€
---------------------------	--	-----

Dessert

Chocolate	All in lightness, espuma, cold milk emulsion, stracciatella ice cream	12€
Strawberry	Compote and sorbet, avocado, lime	12€
Peach	Poached with verbena, crispy caramelized almonds, ganache whipped with orgeat syrup	12€
Raspberry	Beet coulis and sorbet, vanilla mousse and butter shortbread	12€

Net prices, service included.

Our meats are of French and European origin.

Our eggs and poultry come from local farming, free range.

All our dishes are homemade, exclusively from fresh products.

Upon request, the chef will prepare menu according to your diet (vegan, gluten free, dairy free...).