



Le Moulin Fouret

CARTE RESTAURANT

Menu Déjeuner 26€

(entrée / plat ou plat / dessert)

Servi du lundi au vendredi

À choisir dans le menu "Au bord de l'eau"

Menu Au bord de l'eau 34€

(entrée / plat / dessert)

Saumon

Cuit basse température à l'huile fumée, chantilly clémentine de corse, poivre de myrte, avocat
Ou

Pied de Porc

En pressé et sa croquette, sorbet cornichon, vinaigrette pomme-kiwi-coriandre

Boeuf

Poitrine cuite lentement aux épices et au miel, risotto de céleri rave, choux de Bruxelles, carotte confite, graines de sarrasin, jus réduit
Ou

Lieu Jaune

Ecrevisses, panais, croquette de pommes de terre, pickles de chou et betterave, sauce crustacés

Dessert

Au choix à la carte

Menu du Moulin 42€

(entrée / plat / dessert)

Saint-Jacques

En carpaccio, crémeux poireau-mascarpone, sorbet citron vert, vinaigrette huile d'argan-grenade
Ou

Foie gras

Marbré, queue de bœuf, potimarron, crackers au lin

Bar sauvage

Filet, endives, pommes de terre fondantes, poudre d'algues, sauce au cidre
Ou

Chapon de la ferme du Bec d'Or

Suprême laqué au thé vert et combava, la cuisse confite, beignet de patate douce, shiitake, jus corsé

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

En déclinaison, brioche perdue aux crustacés, céleri rave, sorbet verveine citronnelle

Ris de Veau

Pané au muesli, poireau brulé, maïs, velouté d'ail noir

Sole

Rôtie, haricots coco au jus d'arêtes fumées, salsifis, jus au cresson, copeaux de truffe
Ou

Filet de Bœuf

Mariné soja et ponzu, purée de chou rouge, espuma de pomme de terre, raviole de foie gras, chanterelles, jus corsé

Fromages locaux

&


Dessert

Au choix à la carte

Entrées

Saumon	10€
Cuit basse température à l'huile fumée, chantilly clémentine de corse, poivre de myrte, avocat	
Pied de porc	10€
En pressé et sa croquette, sorbet cornichon, vinaigrette pomme-kiwi-coriandre	
Saint-Jacques	12€
En carpaccio, crémeux poireau-mascarpone, sorbet citron vert, vinaigrette huile d'argan-grenade	
Foie Gras	14€
Marbré, queue de bœuf, potimarron, crackers au lin	
Homard	18€
En déclinaison, brioche perdue aux crustacés, céleri rave, sorbet verveine citronnelle	
Ris de veau	16€
Pané au muesli, poireau brulé, maïs, velouté d'ail noir	

Plats

Boeuf	18€
Poitrine cuite lentement aux épices et au miel, risotto de céleri rave, choux de Bruxelles, carotte confite, graines de sarrasin, jus réduit	
Lieu jaune	20€
Ecrevisses, panais, croquette de pommes de terre, pickles de chou et betterave, sauce crustacés	
Bar sauvage	26€
Filet, endives, pommes de terre fondantes, poudre d'algues, sauce au cidre	
Chapon de la ferme du Bec d'Or	24€
Suprême laqué au thé vert et combava, la cuisse confite, beignet de patate douce, shiitake, jus corsé	
Sole	30€
Rôtie, haricots coco au jus d'arêtes fumées, salsifis, jus au cresson, copeaux de truffe	
Filet de Boeuf	30€
Mariné soja et ponzu, purée de chou rouge, espuma de pomme de terre, raviole de foie gras, chanterelles, jus corsé	
Terrine de légumes et houmous 	18€

Fromages

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

Desserts

Orange	12€
Noisettes, meringue, biscuit pralinoise, sorbet orange-fleur d'oranger (sans gluten)	
Chocolat	12€
Crémeux fumé, sablé cacao, glace mascarpone	
Pomme	12€
Façon tatin, sarrasin et romarin, sorbet cidre	
Cacahuète	12€
En entremet au wasabi, tuile chocolat blanc	

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

CARTE RESTAURANT

Lunch Set Meal 26€

(appetizer/ main course or main course/ dessert)

Served from monday to friday

Your choice in the set meal "Au bord de l'eau"

Set Meal Au bord de l'eau 34€

(appetizer/ main course / dessert)

Salmon

Cooked at low temperature in smoked oil, Corsican clementine whipped cream, myrtle pepper, avocado
Or

Pork trotter

Pressed and served with its croquette, pickle sorbet, apple-kiwi-coriander vinaigrette

Beef

Breast slowly cooked with spices & honey, celeriac risotto, Brussels sprouts, candied carrot, buckwheat seeds, reduced jus
Or

Pollack

Crayfish, parsnip, potato croquette, cabbage and beetroot pickles, shellfish sauce

Dessert

Your choice à la carte

Set Meal Moulin 42€

(appetizer/ main course / dessert)

Scallop

Carpaccio, leek-mascarpone cream, lime sorbet, argan oil-pomegranate vinaigrette
Or

Foie gras

Marbled, oxtail, pumpkin, flax crackers

Seabass (wildcaught)

Filet, endives, fondant potatoes, seaweed powder, cider sauce
Or

Capon from Bec d'Or farm

Supreme glazed with green tea and kaffir lime, candied leg, sweet potato donut, shitake, full-bodied jus

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

In variation, brioche with shellfish, celeriac, lemon verbena sorbet
&

Sweetbread

Breaded with muesli, burnt leek, corn, black garlic velouté

Flounder

Roast, coconut bean with smoked bone juice, salsify, watercress juice, truffle shavings
Or

Beef filet

Marinated in soy & ponzu, mashed red cabbage, potato espuma, foie gras ravioli, chanterelle mushrooms, full-bodied jus

Local cheese

&

Dessert

Your choice à la carte

Appetizer

Salmon Cooked at low temperature in smoked oil, Corsican clementine whipped cream, myrtle pepper, avocado	10€
Pork trotter Pressed and served with its croquette, pickle sorbet, apple-kiwi-coriander vinaigrette	10€
Scallop Carpaccio, leek-mascarpone cream, lime sorbet, argan oil-pomegranate vinaigrette	12€
Foie Gras Marbled, oxtail, pumpkin, flax crackers	14€
Lobster In variation, brioche with shellfish, celeriac, lemon verbena sorbet	18€
Sweetbread Breaded with muesli, burnt leek, corn, black garlic velouté	16€

Main Course

Beef Breast slowly cooked with spices & honey, celeriac risotto, Brussels sprouts, candied carrot, buckwheat seeds, reduced jus	18€
Pollack Crayfish, parsnip, potato croquette, cabbage and beetroot pickles, shellfish sauce	20€
Seabass (wildcaught) Filet, endives, fondant potatoes, seaweed powder, cider sauce	26€
Capon from Bec d'Or farm Supreme glazed with green tea and kaffir lime, candied leg, sweet potato donut, Shitake from Pont Audemer, full-bodied jus	24€
Flounder Roast, coconut bean with smoked bone juice, salsify, watercress juice, truffle shavings	30€
Beef filet Marinated in soy & ponzu, mashed red cabbage, potato espuma, foie gras ravioli, chanterelle mushrooms, full-bodied jus	30€
Vegetable terrine and hummus 	18€

Cheese

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

Dessert

Orange Hazelnuts, meringue, praline biscuit, orange-orange blossom sorbet (gluten-free)	12€
Chocolate Smoked cream, cocoa shortbread, mascarpone ice cream	12€
Apple Tatin style, buckwheat and rosemary, cider sorbet	12€
Peanut Wasabi dessert, white chocolate tuile	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...).