



# 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-ramboise  
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

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

## Plats

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

## Fromages

<b>Assiette de fromages locaux</b>	10€
------------------------------------	-----

## Desserts

<b>Chocolat</b>	12€
Tout en légèreté, espuma, émulsion de lait froid, glace straciatella	
<b>Fraise</b>	12€
Comptée et sorbet, avocat, citron vert	
<b>Pêche</b>	12€
Pochée à la verveine, croustillant d'amandes caramélisées, ganache montée au sirop d'orgeat	
<b>Framboise</b>	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

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

## Main course

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

## Cheese

<b>Local cheese plate</b>		10€
---------------------------	--	-----

## Dessert

<b>Chocolate</b>	All in lightness, espuma, cold milk emulsion, stracciatella ice cream	12€
<b>Strawberry</b>	Compote and sorbet, avocado, lime	12€
<b>Peach</b>	Poached with verbena, crispy caramelized almonds, ganache whipped with orgeat syrup	12€
<b>Raspberry</b>	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...).***

# Le Moulin Fouret

## CARTE DES VINS

### Champagne

	75cl	37,5cl
Mailly Grand Cru Brut Réserve	65€	35€
♥ Mailly Grand Cru Délice	80€	
Mailly Grand Cru Brut Rosé	85€	
Mailly Intemporel Grand Cru 2012	120€	
Louis Roederer Collection 242	105€	
Cristal Roederer - 2013	240€	

### Vin Blanc

	150cl	75cl	37,5cl
<b>Bourgogne &amp; Bordeaux</b>			
MEURSAULT Charmes Drouhin Premier cru - 2019		150€	
CHABLIS Grand Régnard - 2018/20	80€	50€	30€
♥ CHÂTEAU MARSANNAY - 2019		55€	30€
♥ SANTENAY BLANC "Clos de Malte" Louis Jadot 2018		50€	
GRAVES Château de la Gravelière - 2021		30€	
BORDEAUX Trocard - 2018		25€	
SAUTERNES Château Lange Reglat (moelleux) - 2017		45€	
<b>Rhône</b>			
CROZE HERMITAGES Colombo - 2018/2020		35€	
VIOGNIER Colombo - 2020		35€	
SAINT PERAY - 2017/18		55€	
CHATEAUNEUF DU PAPE Clos du Roi - 2017/18		110€	
<b>Loire</b>			
POUILLY FUMÉ Domaine de Ladoucette - 2020		50€	30€
♥ SANCERRE BLANC Paul Thomas - 2020		40€	
QUINCY - 2020		35€	
CÔTEAUX DU LAYON (moelleux) - 2020		35€	
REUILLY AOC Dyckerhoff - 2020		45€	
<b>Alsace</b>			
AB RIESLING Réserve Fernand Engel - 2020		35€	
AB GEWURZTRAMINER Vendanges tardives Fernand Engel - 2015		65€	
AB PINOT GRIS Vendanges tardives Fernand Engel - 2015		70€	

### Vin Rosé

	75cl	37,5cl
AB SAINT MEURICE Cévennes Climat - 2018	40€	
TAVEL - 2020	28€	
BANDOL Domaine OTT Château Romassan - 2020	50€	
TOURAINNE Vallée des Rois - 2018	35€	
♥ CÔTE DE PROVENCE Domaine Grandpré - 2020	30€	20€

## Vin Rouge

	75cl	37,5cl
<b>Bordeaux</b>		
♥ GRAVES Château de la Gravelière parcelle n°1877 - 2019	45€	
MOULIS EN MEDOC Château Guitignan - 2017	60€	
PAUILLAC Le Petit Mouton de Mouton Rotschild - 2004	350€	
LUSSAC ST EMILION Château Taureau - 2016/18	35€	20€
♥ MEDOC Château Haut Barrail - 2016	45€	
BORDEAUX Signé Père Tranquille - 2018	35€	
<b>Bourgogne et Beaujolais</b>		
BROUILLY Louis Jadot - 2020	35€	
BEAUNE Grève 1er Cru Drouhin - 2016	120€	
SANTENAY Clos de Malte Louis Jadot - 2016	55€	
PINOT NOIR Loron - 2019	45€	
MERCUREY Louis Jadot - 2017/18/19	55€	35€
♥ MOULIN A VENT Château des Jacques Louis Jadot - 2017/19	50€	30€
GAMAY NOIR Rift 69 Loron (sans sulfite) - 2018/20	30€	
<b>Rhône</b>		
SAINT-JOSEPH Les Fagottes - 2020	60€	
<b>Loire</b>		
SANCERRE ROUGE Comte Lafond - 2018	45€	25€
TOURAINE Chenonceaux Domaine de la Rochette - 2017/19	30€	
SAUMUR CHAMPIGNY Domaine du Bourg Neuf vieilles vignes - 2019	35€	
<b>Alsace</b>		
PINOT NOIR Tradition Fernand Engel - 2020	60€	
<b>Sud Ouest</b>		
CÔTE DU ROUSSILLON Pur sang Château de Corneilla - 2019	25€	
CÔTE DU ROUSSILLON La Canaille Jonquères d'Oriola - 2018/19	25€	

## Vin au Verre

	12cl
♥ CHABLIS Grand Régnard (Blanc)	10€
VIOGNIER Les Jamelles (Blanc)	6€
CÔTEAUX DU LAYON (Blanc moelleux)	6€
♥ GRAVES Château de la Gravelière (Rouge)	8€
PINOT NOIR Loron (Rouge)	8€
TAVEL (Rosé)	8€

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.