



Le Moulin Fouret

CARTE RESTAURANT

Menu Au bord de l'eau 36€

(entrée/plat/dessert)

Haddock

En croque, mascarpone et épinards, céleri rave, lentilles, pomme et radis

Ou

Betterave

Primeur, rôtie et en ketchup, sorbet burrata, estragon

Maquereau

Mi-cuit, daïkon fermenté, noix, pomme de terre, sabayon huile fumée et moutarde à l'ancienne

Ou

Boeuf

Paleron confit au cidre, risotto, pomme caramélisée, carotte confite

Ou

Céleri rave

Rôti au foin, ketchup de betterave, pois chiches

Dessert (au choix à la carte)

Menu du Moulin 46€

(entrée/plat/dessert)

Asperges blanches

Crumble de morilles, lard cuit lentement, vinaigrette au pin, sorbet caillé de brebis au piment d'Espelette

Ou

Dorade

En ceviche, coco, citron vert et fraise

Cabillaud

Haricots rouges, tombée d'épinards, amandes, chorizo, tuile de maïs

Ou

Canette

Filet en croûte de fruits secs et zestes d'agrumes, coriandre, purée de carotte, galette de farine de pois chiches et petit pois

Dessert (au choix à la carte)

Menu Promenade au parc 66€

(2 entrées/plat/fromages/dessert)

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

Poisson noble du marché

Hure, fèves des marais, praliné d'arêtes, vinaigrette passion basilic

&

Boeuf

Filet en tartare à l'huile fumée, jaune d'œuf confit, sorbet cornichon et pickles

Saint Pierre

Millet au persil, vert jus et petits pois, coques, graines de chanvre

Ou

Agneau


Epaule confite 24h, artichaut, asperges vertes, pois chiches au citron, abricot confit

Fromages locaux


&

Dessert (au choix à la carte)

Entrées

Haddock	12€
En croque, mascarpone et épinards, céleri rave, lentilles, pomme et radis	
Betterave 	10€
Primeur, rôtie et en ketchup, sorbet burrata, estragon	
Asperges blanches	14€
Crumble de morilles, lard cuit lentement, vinaigrette au pin, sorbet caillé de brebis au piment d'Espelette	
Dorado	14€
En ceviche, coco, citron vert et fraise	
Poisson noble du marché	18€
Hure, fèves des marais, praliné d'arêtes, vinaigrette passion basilic	
Boeuf	18€
Filet en tartare à l'huile fumée, jaune d'œuf confit, sorbet cornichon et pickles	

Plats

Céleri rave 	19€
Rôti au foin, ketchup de betterave, pois chiches	
Maquereau	19€
Mi-cuit, daïkon fermenté, noix, pomme de terre, sabayon huile fumée et moutarde à l'ancienne	
Boeuf	20€
Paleron confit au cidre, risotto, pomme caramélisée, carotte confite	
Cabillaud	22€
Haricots rouges, tombée d'épinards, amandes, chorizo, tuile de maïs	
Canette	26€
Filet en croûte de fruits secs et zestes d'agrumes, coriandre, purée de carotte, galette de farine de pois chiches et petit pois	
Saint Pierre	30€
Millet au persil, vert jus et petits pois, coques, graines de chanvre	
Agneau	30€
Epaule confite 24h, artichaut, asperges vertes, pois chiches au citron, abricot confit	

Fromages

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

Desserts

Chocolat	12€
Kewane de chez Michel Cluizel, aspérule odorante, grué de cacao	
Fraise	12€
Fenouil, espuma de badiane, sésame blanc	
Rhubarbe	12€
Pochée, pomme et praline rose	
Baba	12€
Au whisky tourbé, ganache à la bière, crumble muscovado à la drèche, crémeux et glace spéculoos	

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

Set Meal Au bord de l'eau 36€

(appetizer / main course / dessert)

Haddock

Croque, mascarpone and spinach, celeriac, lentils, apple and radish

Or

Beetroot

Early vegetable, roasted and in ketchup, burrata sorbet, tarragon

Maquerel

Semi-cooked, fermented daikon, walnuts, potato, smoked oil sabayon and old-fashioned mustard

Or

Beef

Candied chuck with cider, risotto, caramelized apple, candied carrot

Or

Celeriac

Hay roast, beetroot ketchup, chickpeas

Dessert (your choice à la carte)

Set Meal Moulin 46€

(appetizer / main course / dessert)

White asparagus

Morel crumble, slow-cooked bacon, pine vinaigrette, sheep curd sorbet with Espelette pepper

Or

Sea bream

Ceviche, coconut, lime and strawberry

Cod

Red beans, wilted spinach, almonds, chorizo, corn tuile

Or

Duckling

Filet in a crust of dried fruits and citrus zest, coriander, mashed carrot, galette of chickpea flour and peas

Dessert (your choice à la carte)

Set Meal Promenade au parc 66€

(2 appetizers / main course / cheese / dessert)

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

Noble fish from the market

Hure, broad beans, bone praline, passion basil vinaigrette

&

Beef

Filet tartare with smoked oil, confit egg yolk, gherkin sorbet and pickles

John Dory

Millet with parsley, green juice and peas, cockles, hemp seeds

Or

Lamb


Shoulder confit 24h, artichoke, green asparagus, chickpeas with lemon, candied apricot

Local cheese

&

Dessert (your choice à la carte)

Appetizer

Haddock Croque, mascarpone and spinach, celeriac, lentils, apple and radish	12€
Beetroot  Early vegetable, roasted and in ketchup, burrata sorbet, tarragon	10€
White asparagus Morel crumble, slow-cooked bacon, pine vinaigrette, sheep curd sorbet with Espelette pepper	14€
Sea bream Ceviche, coconut, lime and strawberry	14€
Noble fish from the market Hure, broad beans, bone praline, passion basil vinaigrette	18€
Beef Filet tartare with smoked oil, confit egg yolk, gherkin sorbet and pickles	18€

Main course

Celeriac  Hay roast, beetroot ketchup, chickpeas	19€
Maquerel Semi-cooked, fermented daikon, walnuts, potato, smoked oil sabayon and old-fashioned mustard	19€
Beef Candied chuck with cider, risotto, caramelized apple, candied carrot	20€
Cod Red beans, wilted spinach, almonds, chorizo, corn tuile	22€
Duckling Filet in a crust of dried fruits and citrus zest, coriander, mashed carrot, galette of chickpea flour and peas	26€
John Dory Millet with parsley, green juice and peas, cockles, hemp seeds	30€
Lamb Shoulder confit 24h, artichoke, green asparagus, chickpeas with lemon, candied apricot	30€

Cheese

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

Dessert

Chocolate Kewane from Michel Cluizel, sweet woodruff, cocoa nibs	12€
Strawberry Fennel, star anise foam, white sesame	12€
Rhubarb Poached, apple and pink praline	12€
Baba With peated whisky, beer ganache, spent grain Muscovado crumble, cream & speculoos ice cream	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	68€	35€
Mailly Grand Cru Délice	85€	
♥ Mailly Grand Cru Brut Rosé	90€	
Mailly Intemporel Grand Cru 2012	120€	
Louis Roederer Collection 242	105€	
Cristal Roederer - 2013	240€	

Vin Blanc

	150cl	75cl	37,5cl
Bordeaux & Sud Ouest			
GRAVES AOC Château de la Gravelière		35€	
SAUTERNES AOC Château Lange Reglat (moelleux)		50€	
♥ PESSAC LEOGNAN AOC Château Lafont Menaut		50€	
CÔTE DE GASCOGNE IGP L'Orée de la Chênaie		40€	
Bourgogne			
MEURSAULT CHARMES AOC 1er cru 2019 Joseph Drouhin		150€	
CHABLIS AOC Grand Régnard	80€	50€	30€
♥ CHÂTEAU MARSANNAY AOC		60€	30€
♥ SANTENAY BLANC AOC Clos de Malte Louis Jadot		55€	
BOURGOGNE ALIGOTE AOP Jean Loron		40€	
Rhône			
CROZE HERMITAGES AOC Jean-Luc Colombo		45€	
VIOGNIER IGP Terroirs du Vent Jean-Luc Colombo		40€	
SAINT PERAY AOC Domaine Durand		55€	
AB CHATEAUNEUF DU PAPE AOC Clos du Roi Château Gigognan		110€	
Loire			
POUILLY FUMÉ AOC Domaine de Ladoucette		50€	30€
♥ SANCERRE BLANC AOC Les Comtesses Paul Thomas		45€	
QUINCY AOC Domaine des Bruniers		40€	
CÔTEAUX DU LAYON AOC (moelleux)		35€	
REUILLY AOC Dyckerhoff		45€	
Alsace			
AB RIESLING AOC Réserve Fernand Engel		38€	
AB GEWURZTRAMINER AOC Vendanges tardives Fernand Engel		65€	
AB PINOT GRIS AOC Vendanges tardives Fernand Engel		70€	

Vin Rosé

	75cl	37,5cl
AB CEVENNES IGP Saint Maurice Climat Bio	40€	
TAVEL AOC Trésor des Sables	35€	
BANDOL AOC Domaine OTT Château Romassan	50€	
TOURAINNE AOC Vallée des Rois	38€	
♥ CÔTE DE PROVENCE AOP Domaine Grandpré	35€	20€

Vin Rouge

	75cl	37,5cl
Bordeaux		
♥ GRAVES AOC Château de la Gravelière parcelle n°1877	50€	
MOULIS EN MEDOC AOC Château Guitignan	67€	
PAUILLAC AOC Le Petit Mouton de Mouton Rotschild 2004	350€	
LUSSAC ST EMILION AOC Château Taureau	41€	21€
♥ MEDOC AOC Château Haut Barrail Cyril Gillet	50€	
CÔTES DE BOURG Château Brulsecaille	41€	25€
Beaujolais & Bourgogne		
BROUILLY AOC Sous les Balloquets Louis Jadot	45€	
♥ MOULIN A VENT AOC Château des Jacques Louis Jadot	60€	35€
GAMAY NOIR AOP Rift 69 Jean Loron (<i>sans sulfite</i>)	40€	
PINOT NOIR AOC Jean Loron	48€	
SANTENAY AOC Clos de Malte Louis Jadot	60€	
MERCUREY AOC Louis Jadot	65€	35€
BEAUNE AOC Grève 1er Cru 2016 Joseph Drouhin	120€	
Rhône		
SAINT-JOSEPH AOP Les Fagottes	65€	
CROZE HERMITAGE AOC Jean-Luc Colombo	50€	
Loire		
SANCERRE AOC Paul Thomas	48€	25€
TOURAIN CHENONCEAUX AOC Domaine de la Rochette	35€	
SAUMUR CHAMPIGNY AOP Domaine du Bourg Neuf vieilles vignes	38€	
MENETOU SALON AOC Domaine de Loye	35€	
Alsace		
AB PINOT NOIR AOC Tradition Fernand Engel	60€	
Sud Ouest		
CÔTE DU ROUSSILLON AOP Pur sang Château de Corneilla	30€	
CÔTE DU ROUSSILLON AOP La Canaille Jonquères d'Oriola	30€	

Vin au Verre*

	12cl
♥ CHABLIS AOC Grand Régnard (Blanc)	10€
VIIGNIER IGP Les Jamelles (Blanc)	6€
CÔTEAUX DU LAYON AOC (Blanc moelleux)	6€
♥ GRAVES AOC Château de la Gravelière (Rouge)	8€
PINOT NOIR Loron (Rouge)	8€
TAVEL AOC Trésor des Sables (Rosé)	8€
Vin du mois - Sélection du Sommelier	9€

Prix nets, service compris.

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

*Peut contenir des sulfites.