



Le chant des mésanges

menu en 6 services 76€

*servi pour l'ensemble de la table du vendredi soir au dimanche midi
(dernières commandes à 13h pour le déjeuner et 20h30 pour le dîner)*

Le Moulin Fouret vous invite à vous laisser guider, en toute confiance, le long d'un menu à l'aveugle pour une parenthèse culinaire, concoctée par notre Chef Cédric Auger et son équipe.
Un menu en six temps (deux entrées, deux plats, fromage et dessert) autour de produits frais, nobles et saisonniers. Une cuisine raffinée et créative, moderne et gourmande, reflétant pleinement la personnalité du Chef et sa vision de la gastronomie. Laissez-vous surprendre!



Menu du Moulin

1- entrée/ plat/ dessert 46€

2- deux entrées/ plat/ dessert ou entrée/ plat/ fromage/ dessert 56€

3- deux entrées/ plat/ fromage/ dessert 66€

Asperges blanches

Morilles, foie gras français au sel et épices, pomme verte et céleri rave

Et/Ou

Dorade

Ceviche, citron vert, huile de shiso, pickles de betterave, navet long

Canette

Suprême rôti, la cuisse confite, semoule snackée, carotte confite au miel du moulin et sésame, pois gourmands, sauce aigre douce

Ou

Espadon

Snacké, accra pistache et agrumes, risotto de boulgour, petits pois et menthe

Fromage travaillé

Spécialité fromagère maison

Dessert (au choix à la carte)



Menu Au bord de l'eau

entrée/ plat/ dessert 36€

Légumes de saison

Pâté en croûte de légumes, gel citron, sorbet ail des ours

Ou

Eglefin

Cuit basse température, persil, cheesecake, pain à l'encre de seiche, sorbet radis

Porc

Filet mignon farci aux olives, pomme de terre au pied de porc gratinée, artichaut poivrade, asperges vertes

Ou

Cabillaud

Fèves des marais, jeune poireau brûlé, betterave, compotée et crumble d'ail noir, bouillon crevette et gingembre

Ou

Artichaut

Farci tomate séchée, basilic et parmesan, galette de flocons d'avoine, bouillon aux feuilles d'artichaut

Dessert (au choix à la carte)



Entrées

Légumes de saison

Pâté en croûte de légumes, gel citron, sorbet ail des ours

12€

Eglefin

Cuit basse température, persil, cheesecake, pain à l'encre de seiche, sorbet radis

12€

Asperge blanche

Morilles, foie gras français au sel et épices, pomme verte et céleri rave

16€

Dorade

Ceviche, citron vert, huile de shiso, pickles de betterave, navet long

14€



Plats

Artichaut

Farci tomate séchée, basilic et parmesan, galette de flocons d'avoine, bouillon aux feuilles d'artichaut

18€

Porc

Filet mignon farci aux olives, pomme de terre au pied de porc gratinée, artichaut poivrade, asperges vertes

22€

Cabillaud

Fèves des marais, jeune poireau brulé, betterave, compotée et crumble d'ail noir, bouillon crevette et gingembre

22€

Canette

Suprême rôti, la cuisse confite, semoule snackée, carotte confite au miel du moulin et sésame, pois gourmands, sauce aigre douce

26€

Espadon

Snacké, accra pistache et agrumes, risotto de boulgour, petits pois et menthe

26€



Fromages

Au plateau

Fromages sélectionnés au choix (*tarif par personne*)

14€



Desserts

Fraise

Huile de basilic, crémeux mascarpone, parmesan, sorbet fraise-basilic

12€

Rhubarbe

Anis, biscuit aux céréales, amande, gel et sorbet rhubarbe

12€

Pamplemousse

Mousse et segments confits, crémeux Tonka, glace vanille-Tonka

12€

Chocolat

Noir bio 70% Equacacao, cookie au muscovado et poivre de Timut, crémeux et glace chocolat, sponge cake cacao

12€

Prix nets, service compris.

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.



Apéritifs & Alcools

	cl	€
Aberlour 10 ans	4	7€
Aberlour 12 ans	4	9€
Bellevoye Finition Grand Cru	4	8€
Bellevoye Finition Sauterne	4	8€
Bellevoye Edition Tourbé	4	9€
Pommeau Vergers de la Morinière	6	5€
Martini Blanc ou Rouge	6	6€
Havana Anejo Especial	4	8€
Havana Club 3 ans	4	7€
Tequila Jimador	4	7€
Vodka Absolut	4	7€
Gin	4	8€
Ricard	2	5€
Suze	4	5€
Campari	4	5€
Muscat Rivesaltes	8	5€
Porto Rouge	8	5€
Banyuls Gd Cru 2008 Dom. Baillaury	8	7€
Kir	12	7€
Kir Normand (cidre)	12	6€
Kir Royal*	12	12€
Coupe de champagne Mailly	10	12€
Coupe de champagne Rosé Mailly	10	13€

*cassis, mûre, framboise, châtaigne, pêche



Bières & Cidres

	cl	€
Blonde (Pression)	25	4€
1664 (Bouteille)	25	4€
Barbar (Belge)	33	6€
Bière locale La Quart'Ouche	25	6€
<i>Blanche, Blonde IPA, Ambrée, Fruits rouges</i>		
Panaché	25	4€
Cidre Vergers de la Morinière (verre)	12	4€
Cidre Vergers de la Morinière	75	12€



Digestifs & Liqueurs

	cl	€
Calvados Père Tranquille VSOP	4	8€
Calvados Rollon Hors d'Age	4	10€
Armagnac Château Laubade XO	4	13€
Cognac Planat Bio VSOP	4	11€
Get 27	4	6€
Get 31	4	8€
Banyuls Gd Cru 2008 Dom. Baillaury	8	7€
Nuage (crème de calva) 18°	4	6,5€
Chocolat au calvados 19°	4	7€
Liqueur de fruit au calvados	4	6,5€
<i>Pomme, poire, cassis, pêche...</i>		
Eau de Vie	4	8€
<i>Mirabelle, Framboise, Poire Williams</i>		



Cocktails

	cl	€
Cocktail du Moulin	20	11€
Mojito	20	11€
Spritz	20	10€
Americano	12	9€
Cocktail du moment	-	-



Cocktails sans alcool

	cl	€
Virgin Mojito	20	10€
Cheyenne Agrum'	18	10€
Cocktail de jus de fruits	20	8€
Cocktail du moment	-	-



Boissons Fraîches

	cl	€
Jus de fruits Bio "Jus de Rêve"	25	6€
<i>Pamplemousse, Tomate, Orange, Raisin, ACE, Abricot</i>		
Jus de pomme Bio "Ferme des Rocs"	25	6€
Coca Cola, Coca Zéro	33	4,5€
Orangina, Limonade	25	4,5€
Schweppes Tonic/Agrum'	25	4,5€
Fuze Tea Pêche	25	4€
Perrier	33	4€
Demi Vittel	50	4€
Vittel	100	6€
Demi San Pellegrino	50	4€
San Pellegrino	100	6€
Châteldon	75	7€
Sirop à l'eau*	25	3€
Supplément sirop	2	0,5€
<i>*menthe, citron, cerise, grenadine, fraise, violette</i>		
Thé glacé maison	-	5€
Café frappé	-	4,5€
Café latté glacé	-	4,5€



Boissons Chaudes

	€
Café Ristretto	2€
Expresso, Expresso Déca	2,5€
Noisette	2,8€
Café long, Déca long	3€
Café crème	4€
Cappucino	4,5€
Chocolat chaud	4,5€
Thé & Infusion (au choix)	3,5€

Prix nets, service compris.

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



Champagne

75cl 37,5cl

Mailly Grand Cru Brut Réserve	75€	40€
<i>Notes fruitées, amples et profondes. Parfums de pain légèrement toasté et beurre frais</i>		
Philipponnat Royale Brut Reserve	80€	
<i>Premier nez de fleur de vigne et tilleul. Bouche fruits rouges et charpentée. Finale note de biscuit</i>		
♥ Mailly Grand Cru Délice	85€	
<i>Bulles généreuses aux arômes d'agrumes confits, brioche tiède, caramel et poire bien mûre</i>		
Mailly Grand Cru Brut Rosé	95€	
<i>Senteurs de kirsch se mêlant aux agrumes illuminées par de subtiles notes florales</i>		
Mailly Intemporel Grand Cru 2012	180€	
<i>Notes florales s'associant aux fruits blancs et zestes d'agrumes. Finale saline et crayeuse</i>		
Mailly Grand Cru Extra Brut Millésimé 2014	100€	
<i>Pinot Noir à la maturité tourbée. Notes torréfiées et fruits à coques, univers boisé et épicé</i>		
Mailly Exception Blanche - Blanc de blanc	125€	
<i>Arômes d'agrumes, pêche blanche et tilleul. Rondeur et minéralité aux notes d'amandes et bergamote</i>		
Mailly Grand Cru Les Echansons	220€	
<i>Notes de viennoiserie et fruits mûrs, caractère de zestes confits. Bouche soyeuse, finale minérale</i>		
Louis Roederer Collection 242	105€	
<i>Notes de fruits blancs, agrumes et acacia, touche de noisette grillée. Finale saline, précision et finesse</i>		



Vin Rosé

75cl 37,5cl

AB CEVENNES IGP Saint Maurice Climat Bio	40€	
<i>Fruits rouges, tout en légèreté, robe pâle</i>		
TAVEL AOC Trésor des Sables	35€	
<i>Somptueux arômes de friandises terminant sur le pamplemousse</i>		
♥ BANDOL AOC Domaine OTT Château Romassan	55€	
<i>Parfums d'agrumes et fleurs blanches. Attaque vive, notes de pamplemousse et fruits charnus</i>		
TOURAINE AOC Vallée des Rois	38€	
<i>Vin vif et souple, idéal en entrée</i>		
CÔTE DE PROVENCE AOP Domaine Grandpré	35€	20€
<i>Rosé clair aux notes de fruits, léger</i>		



Vin au Verre*

12cl

TAVEL AOC Trésor des sables (Rosé)	6€
VIOGNIER IGP Les Javelles (Blanc)	6€
CÔTEAUX DU LAYON AOC (Blanc moelleux)	6€
GRAVES AOC Château de la Gravelière (Rouge)	9€
Vin du mois – Sélection du Sommelier	9€



Consultez notre carte de Grands Crus au verre, sélectionnés par D-Vine



Vin Blanc

150cl 75cl 37,5cl

Bordeaux & Sud Ouest

GRAVES AOC Château de la Gravelière
Arômes d'accacia et fruits secs grillés

40€

SAUTERNES AOC Château Lange Reglat (moelleux)
Fruits confits au nez et en bouche, notamment de coing

50€

♥ PESSAC LEOGNAN AOC Château Lafont Menaut
Légèrement beurré, riche en arômes de noisette et fleurs de genêt

50€

CÔTE DE GASCOGNE IGP L'Orée de la Chênaie
Des arômes de fruits jaunes apportant une certaine douceur

40€

Bourgogne

MEURSAULT CHARMES AOC 1er cru Joseph Drouhin
Arômes de tilleul, pomme et abricot

150€

CHABLIS AOC Grand Régnard
Minéralité assurée allant sur la pomme verte

80€ 50€ 30€

♥ POUILLY FUISSÉ AOC Louis Jadot
Amande, noisette, beurré sur la fin

60€ 35€

♥ BOURGOGNE AOC Cuvée des Jacobins Louis Jadot
Vin souple et fruité porté sur les fleurs

55€

BOURGOGNE ALIGOTE AOP Jean Loron
Fraîcheur et gourmandise, une valeur sûre

40€

Rhône

CROZE HERMITAGES AOC Jean-Luc Colombo
Agrumes et fleurs blanches aux notes beurrées

45€

VIOGNIER IGP Terroirs du Vent Jean-Luc Colombo
Rond et harmonieux, un régal pour les papilles

40€

SAINT PERAY AOC Domaine Durand
Légère touche d'abricot et acacia

55€

AB CHATEAUNEUF DU PAPE AOC Clos du Roi Château Gigognan
Fruits blancs et touche de miel d'acacia

110€

Loire

POUILLY FUMÉ AOC Domaine de Ladoucette
Une référence. Élégant, droit et minéral

50€ 30€

SANCERRE BLANC AOC Les Comtesses Paul Thomas
Fruité et cristallin, arômes de genêt. Bouche aux notes d'agrumes et groseilles à maquereau

50€ 30€

♥ QUINCY AOC Domaine des Bruniers
Minéralité et présence d'agrumes, mariage parfait avec les produits de la mer

40€

CÔTEAUX DU LAYON AOC (moelleux)
Notes de fruits secs et de miel. Un moelleux gourmand

35€

REUILLY AOC Dyckerhoff
Vin aux notes de fleurs coupées et foin, belle minéralité

45€

Alsace

AB RIESLING AOC Réserve Fernand Engel
Vin vif et fruité

38€

AB GEWURZTRAMINER AOC Vendanges tardives Fernand Engel
Liquoreux aux arômes puissants de miel

65€

AB PINOT GRIS AOC Vendanges tardives Fernand Engel
Miel et coing en gelée

70€



Vin Rouge

75cl 37,5cl

Bordeaux

♥ GRAVES AOC Château de la Gravelière parcelle n°1877 50€
Un nez, une bouche en longueur avec des notes de mûres

MOULIS EN MEDOC AOC Château Guitignan 67€
Noisette torréfiée présente soutenue par du fruit rouge

LUSSAC ST EMILION AOC Château Taureau 42€ 25€
Un vin puissant et rond

♥ MEDOC AOC Château Haut Barrail Cyril Gillet 50€
Note de sous-bois avec humus et cassis

CÔTES DE BOURG Château Brulsecaille 42€ 25€
Tonique tout en étant souple et corsé. Belle complexité allant sur la groseille

Beaujolais & Bourgogne

BROUILLY AOC Sous les Balloquets Louis Jadot 45€
De la fraise et de la framboise, tout en finesse

♥ MOULIN A VENT AOC Château des Jacques Louis Jadot 60€ 35€
Riche et puissant. Élégance du fruit, souplesse des tanins et fraîcheur

GAMAY NOIR AOP Rift 69 Jean Loron (sans sulfite) 40€
Arômes de cerise et myrtille

PINOT NOIR AOC Jean Loron 48€
Le cépage roi de la bourgogne aux notes de fruits rouges

BOURGOGNE AOC Cuvée des Jacobins Louis Jadot 60€
Notes d'épices et de fruits rouges. Un vin tout en gourmandise

MERCUREY AOC Louis Jadot 65€ 35€
Note légèrement poivrée allant sur la prune et la griotte

BEAUNE AOC Grève 1er Cru Joseph Drouhin 120€
Notes de cassis et touches finement épicées. Tanins fins, délicat arôme boisé en finale

Rhône

SAINT-JOSEPH AOP Les Fagottes 65€
Cassis assez marqué allant sur la violette

CROZE HERMITAGE AOC Jean-Luc Colombo 50€
Du sous-bois, arôme légèrement fumé

Loire

SANCERRE AOC Paul Thomas 48€ 26€
Senteurs de cassis et en bouche un bouquet de fruit rouge. Equilibre entre tanin et rondeur

TOURAIN CHENONCEAUX AOC Domaine de la Rochette 35€
Fouillage au pied pour ce vin original. Du raisin en bouche à croquer

SAUMUR CHAMPIGNY AOP Domaine du Bourg Neuf vieilles vignes 40€
Des vignes de 15 ans minimum. Arôme de champignon allant sur le cuir

♥ MENETOU SALON AOC Domaine de Loye 40€
Fruité au nez et en bouche, notes de myrtille et cerise. Tannins très légers et discrets

Alsace

AB PINOT NOIR AOC Tradition Fernand Engel 60€
Robe claire, vin léger et fruité

Sud Ouest

CÔTE DU ROUSSILLON AOP Pur sang Château de Corneilla 35€
Retrouvez une terre de soleil et garrigue

CÔTE DU ROUSSILLON AOP La Canaille Jonquères d'Oriola 35€
Du cuir, de la prune: un vin présent en bouche

CARTE DES VINS

Prix nets, service compris.

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