



## 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.*