



# 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

Gravlax au Gin de Normandie, asperge verte, œuf de caille, vinaigrette miel moutarde à l'ancienne  
Ou

#### Langue de Boeuf

Aspic, coulis et sorbet petit pois, radis daïkon, coulis sauce gribiche

#### Maigre

Fondue de poireaux, moules, gaufre de pomme de terre, noisettes grillées, sauce vanille  
Ou

#### Cochon

Cuit lentement, blettes au lard, gratin de pomme de terre à l'ail des ours, jus corsé

#### Dessert

Au choix à la carte

### Menu du Moulin 44€

*(entrée/ plat/ dessert)*

#### Bar sauvage

Mariné, ciboulette, vinaigre de mangue, avocat fumé, pickles de légumes, sésame grillé  
Ou

#### Foie gras

Terrine, chutney pomme rhubarbe hibiscus, pain grillé au sarrasin

#### Coq au vin

La cuisse en effiloché, suprême confit au vin rouge, écrasé de pomme de terre à l'échalote confite, jeune carotte, légumes printaniers  
Ou

#### Cabillaud

Bouillon, petits pois, fèves, radis, tuile de pain noir, tartare de crevette, fregola

#### Dessert

Au choix à la carte

### Menu Promenade au parc 64€

*(2 entrées/ plat/ fromages/ dessert)*

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

#### Araignée de mer

Emiettée, sorbet concombre, émulsion au safran, radis red meat, brioche perdue épicée

#### Tartare de boeuf

Escalope de foie gras poêlée, pamplemousse, riz soufflé

#### Saint Pierre

Risotto de boulgour aux noisettes grillées, cannelloni de légumes, sauce anisée  
Ou

#### Agneau

Cuit basse température, asperge blanche, olives noires, houmous au cumin, croquette de ris d'agneau et abricot confit

#### Fromages locaux

&


#### Dessert

Au choix à la carte

## Entrées

<b>Saumon</b>	<b>10€</b>
Gravlax au Gin de Normandie, asperge verte, œuf de caille, vinaigrette miel moutarde à l'ancienne	
<b>Langue de boeuf</b>	<b>10€</b>
Aspic, coulis et sorbet petit pois, radis daïkon, coulis sauce gribiche	
<b>Bar sauvage</b>	<b>14€</b>
Mariné, ciboulette, vinaigre de mangue, avocat fumé, pickles de légumes, sésame grillé	
<b>Foie Gras</b>	<b>14€</b>
Terrine, chutney pomme rhubarbe hibiscus, pain grillé au sarrasin	
<b>Araignée de mer</b>	<b>18€</b>
Emiettée, sorbet concombre, émulsion au safran, radis red meat, brioche perdue épicée	
<b>Tartare de boeuf</b>	<b>18€</b>
Escalope de foie gras poêlée, pamplemousse, riz soufflé	

## Plats

<b>Maigre</b>	<b>20€</b>
Fondue de poireaux, moules, gaufre de pomme de terre, noisettes grillées, sauce vanille	
<b>Cochon</b>	<b>19€</b>
Cuit lentement, blettes au lard, gratin de pomme de terre à l'ail des ours, jus corsé	
<b>Coq au vin</b>	<b>24€</b>
La cuisse en effiloché, suprême confit au vin rouge, écrasé de pomme de terre à l'échalote confite, jeune carotte, légumes printaniers	
<b>Cabillaud</b>	<b>24€</b>
Bouillon, petits pois, fèves, radis, tuile de pain noir, tartare de crevette, fregola	
<b>Saint Pierre</b>	<b>30€</b>
Risotto de boulgour aux noisettes grillées, cannelloni de légumes, sauce anisée	
<b>Agneau</b>	<b>30€</b>
Cuit basse température, asperge blanche, olives noires, houmous au cumin, croquette de ris d'agneau et abricot confit	
<b>Terrine de légumes et houmous</b> 	<b>18€</b>

## Fromages

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

## Desserts

<b>Chocolat Mokaya Bio Michel Cluizel</b>	<b>12€</b>
Tartelette, glace chocolat ail noir, tuile grué de cacao	
<b>Rhubarbe</b>	<b>12€</b>
En espuma, compotée, crémeux, glace et biscuit soufflétine	
<b>Citron</b>	<b>12€</b>
Entremet acidulé citron-bergamote, crémeux miel et sa glace	
<b>Fraise</b>	<b>12€</b>
Compotée de Gariguettes, mousse pistache, estragon et brioche	

*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

Gravlax with Normandy gin, green asparagus, quail egg, honey & old-fashioned mustard vinaigrette  
Or

### Beef tongue

Aspic, coulis and pea sorbet, daikon radish, gribiche sauce coulis

### Stone bass

Leek fondue, mussels, potato waffle, grilled hazelnuts, vanilla sauce  
Or

### Pig

Slow cooked, chard with bacon, wild garlic potato gratin, strong jus

### Dessert

Your choice à la carte

## Set Meal Moulin 44€

*(appetizer / main course / dessert)*

### Seabass (wildcaught)

Marinated, mango vinegar chives, smoked avocado, pickled vegetables, grilled sesame  
Or

### Foie gras

Terrine, hibiscus rhubarb apple chutney, buckwheat toast

### Coq au vin

Shredded leg, supreme confit in red wine, mashed potatoes with candied shallots, young carrot, spring vegetables  
Or

### Cod

Broth, peas, broad beans, radish, black bread tuile, shrimp tartare, fregola

### 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)

### Spider crab

Crumbled, cucumber sorbet, saffron emulsion, red meat radish, spicy brioche  
&

### Beef tartare

Pan-fried foie gras escalope, grapefruit, puffed rice

### John Dory

Bulgur risotto with grilled hazelnuts, vegetable cannelloni, anise sauce  
Or

### Lamb

Cooked at low temperature, white asparagus, black olives, cumin hummus, lamb sweetbread croquette and candied apricot

### Local cheese

&

### Dessert

Your choice à la carte

## Appetizer

<b>Salmon</b> Gravlax with Normandy gin, green asparagus, quail egg, honey & old-fashioned mustard vinaigrette	10€
<b>Beef tongue</b> Aspic, coulis and pea sorbet, daikon radish, gribiche sauce coulis	10€
<b>Seabass (wildcaught)</b> Marinated, mango vinegar chives, smoked avocado, pickled vegetables, grilled sesame	14€
<b>Foie Gras</b> Terrine, hibiscus rhubarb apple chutney, buckwheat toast	14€
<b>Spider crab</b> Crumbled, cucumber sorbet, saffron emulsion, red meat radish, spicy brioche	18€
<b>Beef tartare</b> Pan-fried foie gras escalope, grapefruit, puffed rice	18€

## Main Course

<b>Stone bass</b> Leek fondue, mussels, potato waffle, grilled hazelnuts, vanilla sauce	20€
<b>Pig</b> Slow cooked, chard with bacon, wild garlic potato gratin, strong jus	19€
<b>Coq au vin</b> Shredded leg, supreme confit in red wine, mashed potatoes with candied shallots, young carrot, spring vegetables	24€
<b>Cod</b> Broth, peas, broad beans, radish, black bread tuile, shrimp tartare, fregola	24€
<b>John Dory</b> Bulgur risotto with grilled hazelnuts, vegetable cannelloni, anise sauce	30€
<b>Lamb</b> Cooked at low temperature, white asparagus, black olives, cumin hummu,s lamb sweetbread croquette and candied apricot	30€
<b>Vegetable terrine and hummus</b> 	18€

## Cheese

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

## Dessert

<b>Chocolat Organic Mokaya Michel Cluizel</b> Tartlet, black garlic chocolate ice cream, cocoa nibs tuile	12€
<b>Rhubarb</b> In espuma, compote, cream, ice cream and soufflétine biscuit	12€
<b>Lemon</b> Tangy lemon-bergamot entremet, creamy honey and ice cream	12€
<b>Strawberry</b> Compote of Gariguettes, pistachio mousse, tarragon and brioche	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...).***