



Le chant des mésanges

menu en 6 services 76€

servi pour l'ensemble de la table tous les soirs et samedi et 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, concocté 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€

Pâté en croûte

Sanglier, foie gras, gelée au porto, cèpes en vinaigrette et pickles, sorbet sarrasin

Et/Ou

Bar

En tartare et agrumes, algues wakamé, gelée de consommé d'arêtes, sorbet pomme-huitre

Boeuf

En croûte d'épines de sapin, purée de betterave, chou pak choï, darphin de pomme de terre, jus corsé

Ou

Saint Jacques

Snackée, topinambour rôti et en purée, copeaux de châtaigne, émulsion de champagne, cappuccino de corail

Fromage travaillé

Spécialité fromagère maison

Dessert (au choix à la carte)



Menu Au bord de l'eau

entrée/ plat/ dessert 36€

Butternut

En velouté et rôti aux épices, trompettes de la mort, noisette et huile de ciboulette

Ou

Truite

Fumée au Moulin au bois de hêtre, poireau vinaigrette, beurre frappé au citron confit, pain à l'encre de seiche

Poitrine de porc

Cuite à basse température aux épices, gratin de céleri, fondue d'épinard, couenne frite, jus vin rouge

Ou

Cabillaud

Rôti, risotto de boulgour, émulsion cresson au yaourt de brebis, copeaux d'Osso Iraty, noisettes grillées

Ou

Dahl


Lentilles corail, potimarron, curry, lait de coco, gingembre

Dessert (au choix à la carte)

LES MENUS




Entrées

Pâté en croûte	18€
Sanglier, foie gras, gelée au porto, cèpes en vinaigrette et pickles, sorbet sarrasin	
Bar	16€
En tartare et agrumes, algues wakamé, gelée de consommé d'arêtes, sorbet pomme-huitre	
Butternut	14€
En velouté et rôti aux épices, trompettes de la mort, noisette et huile de ciboulette	
Truite 	14€
Fumée au Moulin au bois de hêtre, poireau vinaigrette, beurre frappé au citron confit, pain à l'encre de seiche	



Plats

Boeuf	26€
En croûte d'épines de sapin, purée de betterave, choux pak choï, darphin de pomme de terre, jus corsé	
Saint Jacques	28€
Snackée, topinambour rôti et en purée, copeaux de châtaigne, émulsion de champagne, cappuccino de corail	
Poitrine de porc	24€
Cuite à basse température aux épices, gratin de céleri, fondue d'épinard, couenne frite, jus vin rouge	
Cabillaud	24€
Rôti, risotto de boulgour, émulsion cresson au yaourt de brebis, copeaux d'Osso Iraty, noisettes grillées	
Dahl 	20€
Lentilles corail, potimarron, curry, lait de coco, gingembre	



Fromages

Au plateau	14€
Fromages sélectionnés au choix (<i>tarif par personne</i>)	



Desserts

Pomme	12€
Tartelette, vinaigre de cidre réduit à la fleur d'hibiscus et son sorbet	
Figue	12€
Confite et caramélisée, dacquoise noisette, mousse vanille	
Chocolat	12€
Crèmeux mascarpone au café, croustillant praliné, glace café, tuile chocolat	
Céleri	12€
Sauté et en raviole, espuma chocolat blanc, glace vanille	

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.