

# Sur le Chemin de mes rêves, de l'artiste Pierre Poirier



Menu en 7 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)

## 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€

### Foie gras

Terrine et royale, artichaut, sorbet rhubarbe et gingembre, brioche au piment d'Espelette

Et/Ou

### Thon rouge

Tartare et snacké, avocat fumé, sésame, sorbet yuzu, algues

### Veau

Asperge blanche, purée de céleri-épeautre, morilles, jus corsé au café

Ou

### Barbue

Panisse, petits pois et fèves, choux romanesco, coques, huiles de persil, sauce coquillage

### Fromage travaillé

Spécialité fromagère maison

Dessert (au choix à la carte)

## Menu Au bord de l'eau



entrée / plat / dessert 36€

### Asperges Vertes

Jaunes d'œuf confits râpé, blanc manger, noisettes, croustillant aux herbes

Ou

### Maquereau

Mariné et grillé à la flamme, concombre en pickles et sorbet à l'aspérule odorante, crumble charbon végétale, huile ails des ours

### Pintade

Suprême rôti, flan de blette, espuma maïs, pop-corn, beignet de pomme de terre, sauce griotte

Ou

### Maigre

Fenouil, risotto de boulgour, amandes grillées, émulsion au lait d'amande

Ou

### Risotto de boulgour

Légumes de saisons

Dessert (au choix à la carte)

*Sur le Chemin de mes rêves,*

*de l'artiste Pierre Poirier*



Menu en 7 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)*

**La bonne pêche :**

Quoi de mieux, de plus beau, qu'un homard bleu ? C'est chez nous que commence cette balade, c'est sur nos côtes que nous trouvons ce produit d'exception, le homard bleu.

**Homard de nos côtes**

Médailon, la pince en tempura, avocat, céleri, sorbet algue et yuzu

**Le voyageur :**

Comment être émerveillé par le voyage ? Mon périple commence en Cisjordanie. Je vous emmène dans une contrée lointaine.

**Ris de veau**

Laqué aux baies de sumac, pain taboon, houmous, coriandre et praliné de pignon de pin

**La balade nuptiale Russe :**

Souvenir d'un repas de mariage au Moulin Fouret, partagé avec un client régulier et sa femme, d'origine russe. Elle tombe sous le charme d'un sorbet au cornichon, ce qui donne lieu à une longue discussion. Pour elle, l'association cornichon-vodka est une évidence.

**Sorbet cornichon**

Pomme granny et vodka

**Le Conquistador :**

L'Espagne...,souvenir de vacances ensoleillées, les tapas, le soleil et le rosé bien frais.

**Saint Pierre**

Rôti, croquetas de jambon ibérique et poivron, patatas et poulpe mariné

**Safari :**

Rencontre entre une Camerounaise et un Français, souvenir d'un mariage d'été 2024.

**Filet de canette**

Gâteau de semoule, beignet de banane plantain, sauce hibiscus pimentée.

**Le brocanteur :**

Rien de tel qu'une promenade en Normandie dans le village pittoresque de Beaumont-en-Auge où nous pouvons déambuler au milieu de vieilles boutiques pour y découvrir des objets antiques.

**Tatin de pomme et oignon jaune de Normandie, glace Pont L'évêque.**

**Le pêcheur de Lune :**

Avez-vous vu notre version de la lune rouge ?

**Fraise**


En aspic, chocolat blanc, sorbet romarin, écume lait d'amande

"Le Pêcheur de Lune"

Artiste Pierre Poirier


## Entrées



<b>Asperges Vertes</b> 	14€
Jaunes d'œuf confit râpé, blanc manger, noisettes, croustillant aux herbes	
<b>Maquereau</b>	14€
Mariné et grillé à la flamme, concombre en pickles et sorbet à l'aspérule odorante, crumble charbon végétale, huile ails des ours	
<b>Foie gras.</b>	16€
Terrine et royale, artichaut, sorbet rhubarbe et gingembre, brioche au piment d'Espelette	
<b>Thon rouge</b>	16€
Tartare et snacké, avocat fumé, sésame, sorbet yuzu-algues	

## Plats



<b>Pintade</b>	24€
Suprême rôti, flan de blette, espuma maïs, pop-corn, beignet de pomme de terre, sauce griotte	
<b>Maigre</b>	24€
Fenouil, risotto de boulgour, amandes grillées, émulsion au lait d'amande	
<b>Veau</b>	26€
Asperge blanche, purée de céleri-épeautre, morilles, jus corsé au café	
<b>Barbue</b>	26€
Panisse, petit pois et fèves, choux romanesco, coques, huiles de persil, sauce coquillage	
<b>Risotto de boulgour</b> 	18€
Légumes de saisons	

## Fromages



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

## Desserts



<b>Chocolat</b>	12€
Financier cacao, mousse chocolat, ganache beurre de cacahuète, glace cacahuète	
<b>Fraises</b>	12€
Diplomate, meringue, gel basilic, sorbet fraise basilic	
<b>Betterave</b>	12€
Crumble amande, betterave à la vanille, mousse chocolat blanc, sorbet betterave, chantilly	
<b>Rhubarbe</b>	12€
Pochée, pâte sablée, crème et glace pistache, mousse rhubarbe	

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.