



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€

Saint Jacques

Rôties et en carpaccio, fumées au foin, avocat, clémentine, vinaigrette agrumes

Et/Ou

Boeuf

Cannelloni, pickles de betterave, escargot, sorbet persil

Pigeon

Rôti, royale de foie gras, embeurrée de chou vert, carotte glacée, crumble de morilles, jus corsé

Ou

Dorade

Grillée, gnocchi de pomme de terre, endives, condiment orange sanguine paprika, beurre blanc orange

Fromage travaillé

Spécialité fromagère maison

Dessert *(au choix à la carte)*



Menu Au bord de l'eau

entrée/ plat/ dessert 36€

Oeuf parfait

Lentilles, dés de foie gras, croustons encre de seiche, huile de truffe, émulsion fanes de radis

Ou

Lieu et écrevisse

Comme un bavarois, poireaux, chantilly aux zestes de citron confit, sauce crustacés

Filet mignon de porc

Chorizo, gratin de navet, salsifis en tempura de charbon végétale, coulis d'épinard aillé

Ou

Truite

Cuite lentement, haricot coco, émulsion noix de coco, quinoa soufflés aux épices

Ou

Légumes

Milles feuilles aux légumes d'hiver, bouillon à la citronnelle, tuiles matcha

Dessert *(au choix à la carte)*

LES MENUS




Entrées

Saint Jacques Rôties et en carpaccio, fumées au foin, avocat, clémentine, vinaigrette agrumes	16€
Boeuf Cannelloni, pickles de betterave, escargot, sorbet persil	16€
Oeuf parfait Lentilles, dés de foie gras, croutons encre de seiche, huile de truffe, émulsion fanes de radis	14€
Lieu et écrevisse Comme un bavarois, poireaux, chantilly aux zestes de citron confit, sauce crustacés	14€



Plats

Pigeon Rôti, royale de foie gras, embeurrée de chou vert, carotte glacée, crumble de morilles; jus corsé	28€
Dorade Grillée, gnocchi de pomme de terre, endive, condiment orange sanguine paprika, beurre blanc orange	26€
Filet mignon de porc Chorizo, gratin de navet, salsifis en tempura de charbon végétale, coulis d'épinard aillé	24€
Truite Cuite lentement, haricot coco, émulsion noix de coco, quinoa soufflés aux épices	22€
Légumes  Milles feuilles aux légumes d'hiver, bouillon à la citronnelle, tuiles matcha	20€



Fromages

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



Desserts

Chocolat Biscuit cacao, mousse caramel, crémeux chocolat lait, glace Werter's original	12€
Citron Dacquoise coco, mousse chocolat blanc, gelée et sorbet citron vert	12€
Pomme de terre En siphon et moelleux, panna cotta vanille, glace pralinée maison	12€
Poire Rôtie au beurre noisette, feuilleté, crème diplomate, gel estragon, tuile et glace au sésame	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.