



## 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 diner)*

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€

### Foie gras

Crème brûlée et terrine, framboises, pistaches, sorbet framboise et thé noir

Et/Ou

### Raie

Pressé aux agrumes, chantilly, tuiles au sarrasin, sorbet pamplemousse vodka

### Boeuf

Picanha au foin, haricot rouge, citron brûlé, pois gourmand, céleri fermenté, tartare de boeuf épicé

Ou

### Bar

Grillé, fenouil cru et grillé, lentilles corail, pignon de pin, crème au pastis de la Seine

### Fromage travaillé

Spécialité fromagère maison

Dessert (au choix à la carte)



## Menu Au bord de l'eau

entrée / plat / dessert 36€

### Tomate ancienne

Gaspacho, tartare et en sorbet, grenade, pesto de basilic, croûton à l'ail

Ou

### Saumon label rouge

Tartare, pickles de pastèque, coulis d'épinard, huile de lime et coriandre

### Pintade

Suprême farci de blette et tome de Normandie, gratin, poudre d'olive noir, maïs, jus corsé au poivre cuméo

Ou

### Dorade

Grillée, pomme de terre au paprika fumé, poivron, beignet de consoude

Ou


### Courgette

Cannelloni à la ricotta, noix, basilic, risotto épeautre, fleurs de courgettes en tempura

Dessert (au choix à la carte)




## Entrées

<b>Tomate ancienne</b> 	14€
Gaspacho, tartare et en sorbet, grenade, pesto de basilic, croûton à l'ail	
<b>Saumon label rouge</b>	14€
Tartare, pickles de pastèque, coulis d'épinard, huile de lime et coriandre	
<b>Foie gras</b>	18€
Crème brûlée et terrine, framboises, pistaches, sorbet framboise et thé noir	
<b>Raie</b>	16€
Pressé aux agrumes, chantilly, tuiles au sarrasin, sorbet pamplemousse vodka	



## Plats

<b>Courgette</b> 	20€
Cannelloni à la ricotta, noix, basilic, risotto épeautre, fleurs de courgettes en tempura	
<b>Pintade</b>	24€
Suprême farci de blette et tome de Normandie, gratin, poudre d'olive noir, maïs, jus corsé au poivre cuméo	
<b>Dorade</b>	24€
Grillée, pomme de terre au paprika fumé, poivron, beignet de consoude	
<b>Boeuf</b>	26€
Picanha au foin, haricot rouge, citron brûlé, pois gourmand, céleri fermenté, tartare de bœuf épicé	
<b>Bar</b>	28€
Grillé, fenouil cru et grillé, lentilles corail, pignon de pin, crème au pastis de la Seine	



## Fromages

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



## Desserts

<b>Cerise</b>	12€
Brioche façon pain perdu, glace pistache	
<b>Petit pois</b>	12€
Mousse chocolat blanc, vanille, glace persil	
<b>Pêche</b>	12€
Pochée à la verveine et son sorbet, coulis de framboises, sablé	
<b>Chocolat</b>	12€
Kewane 34% Cluizel, namelaka, biscuit spéculoss, glace praliné noix de pécan	



## Apéritifs & Alcools

	cl	€
Pur malt de la Seine (Normand)	4	9€
Bellevoye Finition Grand Cru	4	9€
Bellevoye Finition Sauterne	4	9€
Bellevoye Edition Tourbé	4	10€
Pommeau Vergers de la Morinière	6	5€
Vermouth Français Blanc ou Rouge	6	6€
Rhum Bumbu "original"	4	8€
Havana Club 3 ans	4	7€
Tequila Jimador	4	7€
Vodka de la Seine (Normand)	4	8€
Gin de la Seine (Normand)	4	9€
Ricard	2	5€
Pastis de la Seine (Normand)	2	5€
Suze	4	5€
Campari	4	5€
Muscat Rivesaltes	8	5€
Porto Rouge	8	5€
Banyuls Gd Cru 2008 Dom. Baillaury	8	7€
Kir	12	7€
Kir Normand (cidre)	12	6€
Kir Royal*	12	12€
Coupe de champagne Mailly	10	12€
Coupe de champagne Rosé Mailly	10	13€

\*cassis, mûre, framboise, châtaigne, pêche



## Bières & Cidres

	cl	€
Blonde (Pression)	25	4€
1664 (Bouteille)	25	4€
Barbar (Belge)	33	6€
Bière locale Normande	25	7€
Blanche, Blonde IPA, Ambrée, blonde		
Panaché	25	4€
Cidre Vergers de la Morinière (verre)	12	5€
Cidre Vergers de la Morinière	75	14€



## Digestifs & Liqueurs

	cl	€
Calvados Père Tranquille VSOP	4	8€
Calvados Rollon Hors d'Age	4	10€
Armagnac Château Laubade XO	4	13€
Cognac Planat Bio VSOP	4	11€
Get 27	4	6€
Get 31	4	8€
Banyuls Gd Cru 2008 Dom. Baillaury	8	7€
Nuage (crème de calva) 18°	4	6,5€
Chocolat au calvados 19°	4	7€
Liqueur de fruit au calvados	4	6,5€
Pomme, poire, cassis, pêche...		
Eau de Vie	4	8€
Mirabelle, Framboise, Poire Williams		
Sour Amaretto	10	10€



## Cocktails

	cl	€
Cocktail du Moulin	20	12€
Mojito (classique/Normand/Fruits rouges)	20	12€
Spritz (classique/Hugo/Normand)	20	10€
Americano	12	10€
Cocktail du moment	20	11€



## Cocktails sans alcool

	cl	€
Virgin Mojito	20	9€
Cheyenne Agrum'	18	8€
Cocktail du moment	18	9€



## Boissons Fraîches

	cl	€
Jus de fruits Bio "Jus de Rêve"	25	6€
Pamplemousse, Tomate, Orange, Raisin, ACE, Abricot, Pomme		
Coca Cola, Coca Zéro	33	4,5€
Orangina, Limonade	25	4,5€
Schweppes Tonic/Agrum'	25	4,5€
Fuze Tea Pêche	25	4€
Perrier	33	4€
Demi Vittel	50	4€
Vittel	100	6€
Demi San Pellegrino	50	4€
San Pellegrino	100	6€
Châteldon	75	7€
Sirop à l'eau*	25	3€
Supplément sirop	2	0,5€
*menthe, citron, cerise, grenadine, fraise, violette		
Thé glacé maison	-	5€
Café frappé	-	4,5€
Café latté glacé	-	4,5€



## Boissons Chaudes

	€
Café Ristretto	2,5€
Expresso, Expresso Déca	3€
Noisette	3,2€
Café long, Déca long	3,5€
Café crème	4€
Cappucino	5€
Chocolat chaud	5€
Thé & Infusion (au choix)	3,9€



## Champagne et Crémant

75cl 37,5cl

Mailly Grand Cru Brut Réserve  
*Notes fruitées, amples et profondes. Parfums de pain légèrement toasté et beurre frais*

75€ 40€

Philipponnat Royale Brut Reserve  
*Premier nez de fleur de vigne et tilleul. Bouche fruits rouges et charpentée. Finale note de biscuit*

80€

♥ Mailly Grand Cru Délice  
*Bulles généreuses aux arômes d'agrumes confits, brioche tiède, caramel et poire bien mûre*

85€

Mailly Grand Cru Brut Rosé  
*Senteurs de kirsch se mêlant aux agrumes illuminées par de subtiles notes florales*

95€

Mailly Intemporel Grand Cru 2012  
*Notes florales s'associant aux fruits blancs et zestes d'agrumes. Finale saline et crayeuse*

180€

Mailly Grand Cru Extra Brut Millésimé 2014  
*Pinot Noir à la maturité tourbée. Notes torréfiées et fruits à coques, univers boisé et épicé*

100€

Mailly Exception Blanche - Blanc de blanc  
*Arômes d'agrumes, pêche blanche et tilleul. Rondeur et minéralité aux notes d'amandes et bergamote*

125€

Mailly Grand Cru Les Echansons  
*Notes de viennoiserie et fruits mûrs, caractère de zestes confits. Bouche soyeuse, finale minérale*

220€

Louis Roederer Collection 244  
*Notes de fruits blancs, agrumes et acacia, touche de noisette grillée. Finale saline, précision et finesse*

105€

Crémant de Bourgogne - Blanc de blanc - Domaine de Saint Chargny cuvée n°56  
*Minérales avec des note de fruits exotique*

60€



## Vin Rosé

75cl 37,5cl

BANDOL AOC Château de Font Vive  
*Fruit jaune allant sur la pêche*

40€

TAVEL AOC Trésor des Sables  
*Somptueux arômes de friandises terminant sur le pamplemousse*

36€

♥ BANDOL AOC Domaine OTT Château Romassan  
*Parfums d'agrumes et fleurs blanches. Attaque vive, notes de pamplemousse et fruits charnus*

60€

TOURAINNE AOC Domaine de la Rochette Famille le Clair - Pineau d'Aunis  
*Fruité et vif*

39€

CÔTE DE PROVENCE AOP Domaine Grandpré  
*Rosé clair aux notes de fruits, léger*

35€ 20€



## Nos grands crus

75cl

HAUT MEDOC AOC Château la Lagune

96€

SAINT ESTEPHE AOC Ormes de Pez

100€

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE AOC Château Croix Cardinale

105€



## Vin au Verre \*

12cl

TAVEL AOC Trésor des sables (Rosé)

7€

VIIGNIER IGP Les Javelles (Blanc)

7€

CÔTEAUX DU LAYON AOC (Blanc moelleux)

7€

GRAVES AOC Château de la Gravelière (Rouge)

9€

Vin du mois – Sélection du Sommelier

9€



Consultez notre carte de Grands Crus au verre, sélectionnés par D-Vine

\*Peut contenir des sulfites.



## Vin Blanc

75cl 37,5cl

### Bordeaux & Sud Ouest

SAUTERNES AOC Château Lange Reglat (moelleux)  
*Fruits confits au nez et en bouche, notamment de coing*

50€

PESSAC LEOGNAN AOC Château Lafont Menaut  
*Légèrement beurré, riche en arômes de noisette et fleurs de genêt*

50€

♥ CÔTE DE GASCOGNE IGP L'Orée de la Chênaie  
*Des arômes de fruits jaunes apportant une certaine douceur*

40€

### Bourgogne

MEURSAULT CHARMES AOC 1er cru Joseph Drouhin  
*Arômes de tilleul, pomme et abricot*

150€

CHABLIS AOC Grand Régnard  
*Minéralité assurée allant sur la pomme verte*

50€

30€

POUILLY FUISSÉ AOC Louis Jadot  
*Amande, noisette, beurré sur la fin*

60€

35€

♥ BOURGOGNE AOC Cuvée des Jacobins Louis Jadot  
*Vin souple et fruité porté sur les fleurs*

55€

♥ BOURGOGNE ALIGOTE AOP Jean Loron  
*Fraîcheur et gourmandise, une valeur sûre*

40€

### Rhône

CROZE HERMITAGES AOC Jean-Luc Colombo  
*Agrumes et fleurs blanches aux notes beurrées*

45€

VIOGNIER Les Jamelles Pays d'Oc  
*Vin gourmand sur la mangue, Légèrement beurré sur la fin*

40€

SAINT PERAY AOC Domaine Durand  
*Légère touche d'abricot et acacia*

55€

AB CHATEAUNEUF DU PAPE AOC Clos du Roi Château Gigognan  
*Fruits blancs et touche de miel d'acacia*

110€

### Loire

POUILLY FUMÉ AOC Domaine de Ladoucette  
*Une référence. Élégant, droit et minéral*

50€

30€

SANCERRE BLANC AOC Les Comtesses Paul Thomas  
*Fruité et cristallin, arômes de genêt. Bouche aux notes d'agrumes et groseilles à maquereau*

50€

30€

QUINCY AOC Domaine des Bruniers  
*Minéralité et présence d'agrumes, mariage parfait avec les produits de la mer*

40€

♥ CÔTEAUX DU LAYON AOC Domaine des Bohues (moelleux)  
*Notes de fruits secs et de miel. Un moelleux gourmand*

35€

REUILLY AOC Dyckerhoff  
*Vin aux notes de fleurs coupées et foin, belle minéralité*

45€

### Alsace

AB RIESLING AOC Réserve Fernand Engel  
*Vin vif et fruité*

38€

AB GEWURZTRAMINER AOC Vendanges tardives Fernand Engel  
*Liquoreux aux arômes puissants de miel*

65€

AB PINOT GRIS AOC Vendanges tardives Fernand Engel  
*Miel et coing en gelée*

70€



## Vin Rouge

75cl 37,5cl

### Bordeaux

♥ GRAVES AOC Château de la Gravelière parcelle n°1877 <i>Un nez, une bouche en longueur avec des notes de mûres</i>	50€	
MOULIS EN MEDOC AOC Château Guitignan <i>Noisette torréfiée présente soutenue par du fruit rouge</i>	67€	
LUSSAC ST EMILION AOC Château Taureau <i>Un vin puissant et rond</i>	42€	25€
♥ MEDOC AOC Château Haut Barrail Cyril Gillet <i>Note de sous-bois avec humus et cassis</i>	50€	
CÔTES DE BOURG Château Brulsecaille <i>Tonique tout en étant souple et corsé. Belle complexité allant sur la groseille</i>	42€	25€

### Beaujolais & Bourgogne

BROUILLY AOC Sous les Balloquets Louis Jadot <i>De la fraise et de la framboise, tout en finesse</i>	45€	35€
♥ MOULIN A VENT AOC Château des Jacques Louis Jadot <i>Riche et puissant. Élégance du fruit, souplesse des tanins et fraîcheur</i>	60€	
GAMAY NOIR AOP Rift 69 Jean Loron (sans sulfite) <i>Arômes de cerise et myrtille</i>	40€	
PINOT NOIR AOC Jean Loron <i>Le cépage roi de la bourgogne aux notes de fruits rouges</i>	48€	
BOURGOGNE AOC Cuvée des Jacobins Louis Jadot <i>Notes d'épices et de fruits rouges. Un vin tout en gourmandise</i>	60€	
MERCUREY AOC Domaine Faivelay Vieille Vigne <i>Note légèrement poivrée allant sur la prune et la griotte</i>	65€	35€
BEAUNE AOC Grève 1er Cru Joseph Drouhin <i>Notes de cassis et touches finement épicées. Tanins fins, délicat arôme boisé en finale</i>	120€	

### Rhône

SAINT-JOSEPH AOP Les Fagottes <i>Cassis assez marqué allant sur la violette</i>	65€	
CROZE HERMITAGE AOC Domaine les quatre vents <i>Fruits des bois, myrtilles et mûres</i>	50€	

### Loire

SANCERRE AOC Paul Thomas <i>Senteurs de cassis et en bouche un bouquet de fruit rouge. Equilibre entre tanin et rondeur</i>	48€	26€
TOURAINES CHENONCEAUX AOC Domaine de la Rochette <i>Fouillage au pied pour ce vin original. Du raisin en bouche à croquer</i>	36€	
SAUMUR CHAMPIGNY AOP Domaine du Bourg Neuf vieilles vignes <i>Des vignes de 15 ans minimum. Arôme de champignon allant sur le cuir</i>	40€	

♥ MENETOU SALON AOC Domaine de Loye <i>Fruité au nez et en bouche, notes de myrtille et cerise. Tannins très légers et discrets</i>	40€	
--	-----	--

### Alsace

AB PINOT NOIR AOC Tradition Fernand Engel <i>Robe claire, vin léger et fruité</i>	60€	
--	-----	--

### Sud Ouest

CÔTE DU ROUSSILLON AOP Pur sang Château de Corneilla <i>Retrouvez une terre de soleil et garrigue</i>	36€	
CÔTE DU ROUSSILLON AOP La Canaille Jonquères d'Oriola <i>Du cuir, de la prune: un vin présent en bouche</i>	36€	

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.