

À PARTAGER

AUTOUR D'UN VERRE

La planche de charcuterie - 22€ (à partager)

Sélection de charcuterie, terrine de volaille maison, pâté en croute Richelieu, pickles, beurre monté, pain

La planche de la mer - 23€ (à partager)

Assortiment de crevettes roses, saumon fumé, rillettes de thon accompagnées de pain de seigle grillé, mayonnaise maison, crème acidulée et beurre monté

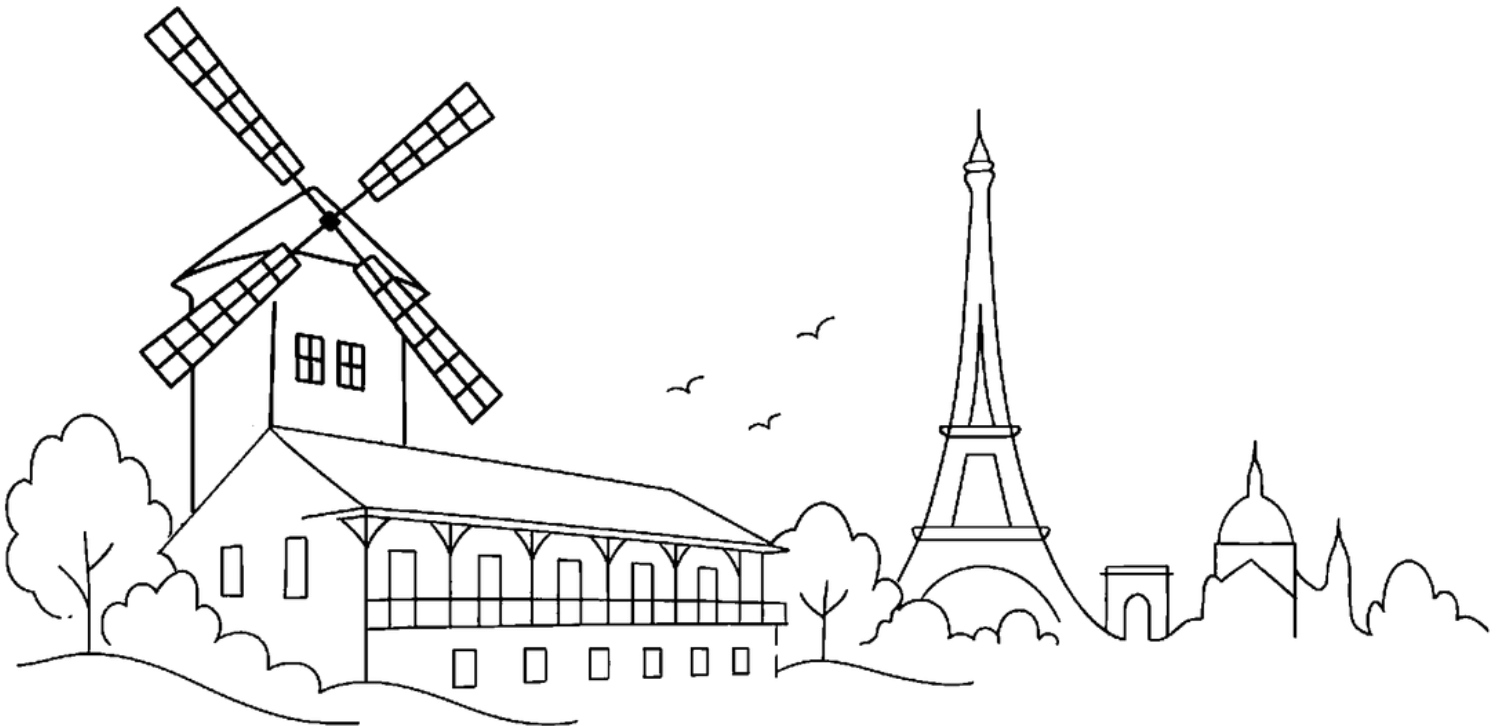
Huîtres N°3 - 15€ les 6 | 28€ les 12

Assiette de jambon ibérique affiné Pata Negra - 35€

Jambon ibérique affiné 100 g, pain grillé à l'huile d'olive, câpres et ail confit

La Pièce des Copains - Voir ardoise

Selon arrivage, pièce de boeuf marinée, snackée puis découpée minute, beurre monté au tandoori





LA CARTE SIGNATURE

LES ENTRÉES

Carpaccio de bar et de gambas, herbes fraîches et jus de kalamansi et brunoise de mangue - 16€

Vitello tonnato avec ou sans anchois - 17€

Poireaux brûlés, oeuf mimosa à l'estragon et wasabi - 14€

LES PLATS

Risotto d'orzo, pesto d'herbes crémé, sésame wasabi, edamame et petits pois - 21€

Dos de cabillaud, vierge aux agrumes, crémeux de navets caramélisés et navets rôtis - 29€

Suprême de volaille jaune, purée de carottes au gingembre, éclats de noisettes torréfiées et jus corsé - 23€

Ris de veau coeur croustillants, sauce aux morilles, carottes fanes, purée de pommes de terres maison - 48€

CHARIOT DE FROMAGE

3 fromages au choix - 9€

5 fromages au choix - 13€

LES DESSERTS MAISON

Mousse au chocolat servie à la louche - 11€

Tiramisu au café - 11€

Riz au lait vanillé, coulis de caramel au beurre salé - 12€

Fraisier - 12€

CUISSON AU BRASERO

Un accompagnement et une sauce au choix.

Pièce de boeuf du moment - voir ardoise

Origine France – 200 g

Côte de bœuf - Sélections sur ardoise

Pluma de porc - 27€

Origine France – 180 g

Côte de veau - 45€

Origine France – 400 g



NOS ACCOMPAGNEMENTS MAISON

Crèmeux de navets caramélisés et navets rôtis

Purée de pommes de terre

Pommes grenailles confites aux herbes

Poêlée de légumes

Purée de carottes au gingembre



NOS SAUCES MAISON

Sauce aux morilles

Crème infusée au romarin

Jus de boeuf corsé

Mayonnaise du Moulin

** cuisson au brasero selon conditions météorologiques*

MENU DU MIDI
du mardi au vendredi

34,90€

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

SUR ARDOISE

MENU ENFANT
moins de 9 ans

14,90€

NUGGETS POULET
OU
JAMBON BLANC
~
PUREE DE POMMES DE
TERRE
~
MOUSSE AU CHOCOLAT



MENU DES
SAUVAGES

À partir de 6 personnes

Un festin convivial à partager
jusqu'à satiété

99€ / personne

Coupe de Champagne
Charcuterie du chef
Côte de boeuf | Côte de veau
Pluma de porc
Accompagnements et sauces
Chariot de fromages
Desserts
Café ou Thé

MENU GROUPE
DU MOULIN

À partir de 10 personnes

Nous contacter pour la réservation

65€ / personne

Coupe de Champagne

-
Au choix parmi :

2 entrées
2 plats
2 desserts
-
Café ou Thé