

Menu du Terroir 27 €

TERRINE DE FAISAN SAUVAGE

MARINÉE AU CHABLIS

Home made pheasant terrine with Chablis wine

Ou

SALADE AUX TROIS CHOUX

MIGNON DE PORC FUMÉ ET SÉCHÉ

Three different cabbages salad with smoked fillet mignon of pork

●●●

MOUSSELINE DE POISSON

PETITS LÉGUMES D'AUTOMNE ET JUS DE COQUE

Mousseline of white fish with shell juice

Ou

PALETTE DEMI SEL GRILLÉE

MOUSSE DE LÉGUMES À LA GRAINE DE MOUTARDE

Grilled Shoulder of pig, vegetable mousse with mustard sauce

●●●

CHARIOT DE FROMAGES

Cheese trolley

Ou

DESSERT DU JOUR

Desert of the day

Menu du Moulin 37 €

ŒUF EN MEURETTE AU PINOT NOIR

Poached eggs in a red wine sauce, croutons and lardons

Ou

SALADE D'ARTICHAUT, BRUNOISE DE LÉGUMES

LANGOUSTINE LARDÉE DE JAMBON FUMÉ

Artichoke salad with langoustines and smoked ham



FILET DE RASCASSE SÉBASTE

SUR LIT DE CHOUX ET CRÈME D'HARENGA

Lion fish grilled on a bed of cabbage and egg kipper sauce

Ou

ECHINE DE MARCASSIN

PURÉE DE CHÂTAIGNE ET CAROTTES

Filet of baby wild boar with chesnut and carrot purée



CHARIOT DE FROMAGES

Cheese trolley

Ou

DESSERT AU CHOIX

Desert a la carte

Menu du Chef 49€

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE, SAUCE AUX AIRELLES
PURÉE DE POTIMARRONS

Pan fried foie gras with cranberries sauce pumpkin purée

Ou

CARPACCIO DE TRUITE BIO
DE LA FERME AQUACOLE DE CRISENON
MOUSSE DE CRESSON ET HUILE DE COLZA

Raw biologic trout, water cress mousse and rapeseed oil



NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉES
RISOTTO DE SÈCHE ET CHIPS DE LARD FUMÉ

Pan fried scallops cuttlefish risotto and lardons

Ou

CAILLE DÉSOSSÉE FARCIE
SUR LIT DE PLEUROTE BIO

Quail stuffed with vegetables and poultry Bed of biologic mushrooms



CHARIOT DE FROMAGES

Cheese trolley



DESSERT AU CHOIX

Desert a la carte

Spécialité du Chef : Granité « Maison » à 5 €

« Les Petits Gastronomes » (jusqu'à 12 ans) / Children Menu

MENU AU CHOIX À LA CARTE : **17 €**
(ENTRÉE, PLAT ET DESSERT
SERVIS EN PETITE QUANTITÉ)

MENU AU CHOIX À LA CARTE : **13 €**
(PLAT ET DESSERT
SERVIS EN PETITE QUANTITÉ)

La Carte

Les Entrées

TERRINE DE FAISAN SAUVAGE, MARINÉE AU CHABLIS	9 €
SALADE AUX TROIS CHOUX, MIGNON DE PORC FUMÉ ET SÉCHÉ	12 €
ŒUF EN MEURETTE AU PINOT NOIR	13 €
SALADE D'ARTICHAUT, BRUNOISE DE LÉGUMES ET LANGOUSTINE LARDÉE DE JAMBON FUMÉ	22 €
ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE, SAUCE AUX AIRELLES ET PURÉE DE POTIMARRONS	25 €
CARPACCIO DE TRUITE BIO DE CRISENON, MOUSSE DE CRESSON ET HUILE DE COLZA	25 €

Les Poissons

POISSON DU JOUR	15 €
MOUSSELINE DE POISSON, PETITS LÉGUMES D'AUTOMNE ET JUS DE COQUE	15 €
FILET DE RASCASSE SÉBASTE SUR LIT DE CHOUX ET CRÈME D'HARENGA	25 €
NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉES, RISOTTO DE SÈCHE ET CHIPS DE LARD FUMÉ	28 €
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE	15 €

Les Viandes

PALETTE DEMI SEL GRILLÉE, MOUSSE DE LÉGUME À LA GRAINE DE MOUTARDE	15 €
ÉCHINE DE MARCASSIN, PURÉE DE CHÂTAIGNE ET CAROTTE	19 €
FEUILLETÉ D'ANDOUILLETTE AAAAA MAISON COLIN, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE (30 MINUTES DE CUISSON)	19 €
CAILLE DÉSOSSÉE FARCIE SUR LIT DE PLEUROTÉS BIO	28 €
FILET DE BŒUF, JUS DE VEAU RÉDUIT MONTÉ AU BEURRE	30 €



CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS	10 €
DESSERT AU CHOIX	10 €
FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE	9 €