Formule "Gourmet" – MENU LE MOULIN

Prix :94,90€

**Apéritif :
Champagne & apéritif (martini, porto, pastis)
Soft drink (coca, jus de fruit, eaux plates et pétillante), et Cocktail de fruit sans alcool maison
4 amuses bouches par personnes

**Boisson :
Côte du Rhône ou Chardonnay - à discrétion
Eaux plates et pétillantes - à discrétion
Café ou thé - à discrétion

***Entrées :

Le Foie gras, maison au cognac français, chutney d'oignon rouge, toasts briochés "artisanaux"

ou

La Pomme de Terre, et rutabaga croustillant, confit d'oignon rouge, aioli au raifort et radi pourpre

ou

Cigare de Canard, confit et duxelles de champignons, guacamole, condiment de légumes croquants et pomme caramélisée au Calvados

***Plats :

L'Épaule d'Agneau, braisée et confite aux olives de kalamata, galette de pomme de terre croustillante, caviar d'aubergine, jus de viande

ou

Filet de Bar, carotte et panais glacés, crème d'ail au cajun, perle de citron poivre

ou

Le Paleron de boeuf, brocolis en deux façons, pomme fruit, pistache, jus de viande corsé au cassis

***Desserts :

La Pavlova, au sésame noir, coeur coulant mangue et yuzu, ganache chocolat au lait, mangue fraîche

ou

La Brioche artisanale, façon pain perdu, poire caramélisée, coulis de chocolat

ou

Le Biscuit, facon finger aux pépites de chocolat, coeur caramel et cacahuète salée, ganache chocolat noir, framboise