



Formule "Gourmet" - MENU LE MOULIN

Prix :94,90€

****Apéritif :**

Champagne & apéritif (martini, porto, pastis)
Soft drink (coca, jus de fruit, eaux plates et pétillantes), 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 :**

Les Œufs, Mimosa au piment d'espelette, crème de petit pois à la menthe, avocat snacké, coulis de betterave, ciboulette
ou
Le Veau, En carpaccio façon Vitello Tonnato, crème de thon et estragon, câpre à queue, œuf de saumon et citron Beldi
ou
Le Foie gras, Maison au cognac français, chutney d'oignon rouge et fraises, toasts briochés "artisanal"

*****Plats :**

L'Épaule d'Agneau, Confit 8h au cumin, olive et basilic, péquillos et tomates confites et grillées, huile de coriandre et mélange de jeunes pousses
ou
Le Terre et Mer
Tournedos de Filet de Rumsteck, Gambas, pommes paillason à la ciboulette, crème de parmesan à l'ail et estragon
ou
Lieu Jaune
Carottes fanes glacées et citronnées, crème de chorizo

*****Desserts :**

L'Ananas, En carpaccio, sirop d'hibiscus basilic et grenade
ou
Le Finger, Nougat, ganache chocolat au lait, coulis chocolat noir, éclats de chocolat blanc et noisette torréfiées
ou
La Pavlova, Ecrasé de framboise acidulé, mousse chocolat au lait, coulis chocolat