



Formule "Prestige" - MENU LE MOULIN

Prix :109,90€

Apéritif :

Coupe de champagne & spiritueux et soft
Soft drink et Cocktail de Fruits exotiques sans Alcool Maison
(à discrétion)

6 bouchées traiteur par personne

Boissons :

Vin rouge "Saint Emilion" et blanc "Muscadet" - à discrétion
Eaux Minérales Plates ou Gazeuses - 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'Epaule 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 paillasson à la ciboulette, crème de parmesan à l'ail et estragon

ou

Lieu Jaune

Carottes fanes glacées et citronnées, crème de chorizo

***Fromages :

Les Fromages, Affinés, noix et mâche

***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

Le Moulin d'Orgemont

La Pavlova, Ecrasé de framboise acidulé, mousse chocolat au lait, coulis chocolat