



LE MOULIN

ENTRÉES

<i>Le saumon Bomlo</i>	18
Gravelax à la citronnelle, tomates brûlées <i>teriyaki</i> , condiment gingembre & groseilles	
<i>Le concombre</i>	15
En gaspacho au chèvre frais et coriandre, courgettes hibiscus & croutons piment d'Espelette	
<i>L'œuf bio</i>	11
Mariné au jus de betterave, mimosa de jaunes et persil & tuile de pain	
<i>Le foie gras de canard</i>	23
Mi-cuit à la vanille de Madagascar, chutney de mangue & gâche Briarde toastée	
<i>Le veau</i>	17
En tartare <i>couteau</i> , oignons frits, noisettes grillées, câpres & caviar d'aubergine fumé	

PLATS

<i>La seiche</i>	27
Snackée en persillade, vinaigrette de chorizo <i>Ibérique</i> , citron confit, poivrons & riz <i>Koshihikari</i>	
<i>Le cabillaud</i>	30
Dos cuit sur la peau, risotto de pâtes <i>Briardes</i> , moules de <i>Bouchot</i> , jus <i>marinière</i> au beurre salé	
<i>Le poulet fermier</i>	27
Poitrine farcie, féta, citron confit et herbes fraîches, roquette, tomate & pommes paille	
<i>La bavette Angus</i>	31
Cuite à la plancha, crème de <i>Saint Faron</i> , échalote & frites <i>maison</i>	
<i>La joue de veau</i>	33
Cuite dans un bouillon de légumes puis servie tiède, blancs de poireaux, gribiche & vinaigrette au jus corsé	
<i>Les lentilles</i>	18
En salade tiède aux herbes, œufs bio <i>parfaits</i> & pesto de roquette au parmesan	

ACCOMPAGNEMENTS

<i>Frites maison</i>	7	<i>Salade verte et tomates rôties</i>	7
<i>Lentilles vertes du Puy</i>	7		

MENU ENFANTS

15

Nuggets de poulet et frites maison

ou

Pâtes au ketchup et Comté râpé

+

Mousse au chocolat onctueuse

DESSERTS

Assiette de fromages affinés 14

Le chocolat 64% 12

En mousse onctueuse & copeaux de *Gianduja*

La fraise 14

En salade, tapioca au lait de coco & graines de passion

Le clafoutis 11

Aux fruits du marché, cuits et crus, sorbet citron vert

La Madeleine 12

Bien grosse... au beurre salé, crème légère au praliné