

LE MOULIN

ENTRÉES

Le foie gras de canard 22
Mi-cuit, en croûte de cacahuètes grillées, gâche briarde toastée au cacao & caramel vinaigré

Les lentilles beluga 15
Dal au curry vert, citron et coco, tartare de gambas mi-cuites en vinaigrette de gingembre

L'œuf bio 17
Cuit au plat, velouté *parmentier* au beurre fumé, caviar de hareng & jus vert

Le thon 19
Saisi en croûte de brick, tapenade, roquette & parmesan, coulis de piquillos
& oignons caramélisés

PLATS

Le bar 27
Filet cuit sur la peau, compotée de fenouil aux aromates, coulis de ratatouille à l'anisette

Le cabillaud 29
Dos mariné au raifort puis laqué, écrasé de carottes, pamplemousse rose & beurre de soja

Le poulet fermier du Gâtinais 26
Cuisse flambée au calvados puis cuisinée façon *Vallée d'Auge* au cidre brut, riz cassé
aux légumes

Le bœuf race normande 38
Filet cuit à la plancha, sauce vineuse, échalote confite & frites *maison* au Comté 18 mois

Le porc 24
Filet mignon rôti et boudin noir *maison*, purée de céleri & pomme verte, jus au beurre d'escargot

Les pâtes Briardes 19
Fricassée de gnocchetti au fenouil confit, herbes fraîches, coulis de ratatouille anisé & pecorino

ACCOMPAGNEMENTS

Petite salade mélangée et tomates cerises 6
Frites maison 6

MENU ENFANT 15

Nuggets de *poulet* et *frites* maison

ou

Pâtes "gnocchettis" au Comté

+

2 boules de glace au choix

DESSERTS

Assiette de fromages affinés, mesclun acidulé 14

La pomme Chantecler 14
Rôtie, cassonade & beurre salé, moelleux vanille encore tiède, décoction de *Granny Smith* & cassis

Le chocolat 14
Mousse onctueuse au chocolat 64 % & grué de cacao

Les agrumes 14
En salade au miel de *Lagny-sur-Marne*, meringue craquante & crémeux citron

Les glaces fermières de Seine-et-Marne 13
Assortiment de 3 boules de glace & sorbets, Arlette feuilletée croustillante

ORIGINE DES VIANDES — Bovines : *FRANCE* et *UE* — Volailles et Porc : *FRANCE*