



LE MOULIN

ENTRÉES

<i>Le foie gras de canard</i>	22
Mariné dans un vin épicé, cuit à basse température, chapelure de pain grillé & crémeux d'oignons	
<i>Le saumon Bømlø</i>	18
<i>Comme un ceviche</i> , jus d'agrumes & coco grillée râpée, chou-fleur rôti & sauce teriyaki	
<i>Les champignons de Seine-et-Marne</i>	15
Sautés puis marinés à l'ail doux, crémeux d'épinards & noisettes grillées	
<i>Les poireaux</i>	16
Caramélisés & servis en vinaigrette, bulots, mayonnaise à l'huile vierge & chorizo <i>ibérique</i>	
<i>Les lentilles vertes</i>	14
En salade aux herbes & petits légumes, œuf bio <i>parfait</i> , petit croque-monsieur au <i>Beaufort</i>	

PLATS

<i>La côte de cochon basque " kintoa " de Pierre Oteiza</i>	38
À basse température puis rôtie, écrasé de pommes de terre et tomme de brebis, coulis de poivrons grillés, jus corsé	
<i>Le bœuf</i>	30
Noix d'entrecôte à la plancha, beurre de sarriette fumé, jus vineux & frites <i>maison</i>	
<i>Le poulet fermier</i>	26
Poitrine rôtie sur la peau, Yakitori d'aiguillette au <i>Comté « réserve »</i> , céleri confit, jus au savagnin	
<i>La lotte</i>	34
Cuite au nori, haricots mogettes liés au pistou de tomates confites, beurre d'huîtres acidulé	
<i>Le bar</i>	25
Filet snacké, jeunes carottes rôties à la sauge, purée de petits pois & crème d'olives au citron confit	
<i>Les risonis Briard</i>	19
Risotto crémeux au <i>Saint-Faron</i> & légumes rôtis, tuile de pain à l'huile vierge	

ACCOMPAGNEMENTS

<i>Petite salade mélangée et tomates cerises</i>	6
<i>Frites maison</i>	6

MENU ENFANT 15

Nuggets de *poulet* et *frites* maison

ou

Pâtes "risonis" au Comté

+

Millefeuille au chocolat et crème anglaise cacahuètes

DESSERTS

Assiette de fromages affinés, mesclun acidulé 15

Le chocolat 64% 14

En ganache montée, feuilletage caramélisé & praliné

La pomme 13

Confite au cidre brut puis servie en tartelette, riz au lait *façon crème brûlée*

Les fruits secs 13

Nougat glacé au miel de *Lagny-sur-Marne*, fruits frais du moment

La mangue 15

Pavlova au basilic, crème épaisse en chantilly & fruits de la passion