

Les Entrées

Brioche perdue au chèvre frais cendré, vinaigrette fraîcheur aux fruits secs
8 €

L'oeuf parfait, fricassée de champignons de souche et lard
9 €

Ballotine de campagne aux trois viandes et poivre vert, chutney d'échalotes
10 €

Saumon fumé par nos soins, vinaigrette citron-bergamote et tuile au sésame
12 €

Les assiettes gourmandes

Camembert rôti au miel et noix, chiffonnade de jambon cru
15 €

Planche de charcuterie et fromage, confit d'échalotes
16 €

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande à la caisse.

Les Viandes

Burger du moulin, frites maison
15 €

Andouillette « AAAAAA » à la plancha, sauce moutarde et ses frites maison
19 €

Entrecôte 300gr, jus de viande et ses frites maison
25 €

Canon d'agneau au romarin, jus d'ail noir et ses légumes saisonniers
26 €

Les Poissons

Dos de cabillaud, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et fleur de sel,
sauce paprika et légumes saisonniers
21 €

Joues de lotte snackées, persillade citronnée
et sa fondue de courge butternut
22 €

Végétarien

Risotto aux champignons de saison
18 €

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande à la caisse.

Menu Bistrot

39 €

Entrée + plat + dessert

Ce menu bistrot vous sera proposé les week-ends ainsi que les jours fériés.
Il est confectionné à base de produits frais et saisonniers,
sélectionnés auprès de nos collaborateurs régionaux.

Menu du midi à l'ardoise

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

Entrée + plat

ou

Plat + dessert

17 €

Complet

22 €

Menu enfant

Steak haché frais, frites maison

Nuggets de poulet maison, frites maison

Nuggets de poisson maison, frites maison

Glace fantaisie ou boule au choix

12 €

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande à la caisse.

 Tous nos plats sont faits maison

Prix nets exprimés en euro.

Les Gourmandises

Mille feuille caramel beurre salé

9 €

Baba aux rhums à discrétion

9€

Le délice gourmand

10 €

Coulant au chocolat noir à la fève de tonka, crumble cacao à la fleur de sel et sa glace vanille

10 €

Le Mont Blanc à la crème de marron glacé, cœur coulant à la myrtille

11€

Les Glaces

Les sorbets plein fruits :

Citron, Framboise, Mangue, Fraîse, Fruit de la passion

Les crèmes glacées :

Caramel, Chocolat noir, Menthe, Pistache, Vanille, Café

1 boule 3,00 €

2 boules 4,00 €

3 boules 5,00 €

Supplément chantilly au chocolat blanc 2,00 €

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande à la caisse.

 Tous nos plats sont faits maison

Prix nets exprimés en euro.