



Le Moulin Fouret

CARTE RESTAURANT

Menu Au bord de l'eau 34€

(entrée / plat / dessert)

Joue de porc

En pressé, carotte confite, sorbet petits pois menthe

Ou

Cheesecake au chèvre de la ferme des clos Mignons

Sablé tomate et légumes marinés

Truite de la pisciculture de Bernay

Râpé de chou fleur, coques et salicorne, beurre blanc aux zestes d'orange

Ou

Pintade de la ferme du Bec d'or

En ballotine, écrasé de pomme de terre, betterave primeur des Jardins du Coq

Dessert

Au choix à la carte

Menu du Moulin 42€

(entrée / plat / dessert)

Foie gras

En deux façons, groseille, brioche à la poudre d'orties

Ou

Dorade

En ceviche, pastèque, gingembre et coriandre

Thon

En tataki, quinoa aux tomates confites, sésame et citron

Ou

Lapin de Normandie

Le râble farci, cuisse en effiloché à l'échalote, carotte confite au jus d'abricot, laitue, sauce moutarde de Normandie

Dessert

Au choix à la carte

Menu Promenade au parc 64€

(2 entrées / plat / fromage / dessert)

Homard

En trois façons, citron confit, sorbet yaourt et basilic Thaï

&

Escargot de la ferme du Galiot

En croûte de pain noir, œuf de caille, espuma ail et persil

Veau

Côte cuite lentement au foin, artichaud fumé, girolles, petits pois, jus à la réglisse

Ou

Saint Pierre

Cannelloni d'aubergines à la burrata, semoule de blé et tomates anciennes, tempura fleur de courgette

Fromages locaux

&

Dessert

Au choix à la carte

Entrées

Joue de porc En pressé, carotte confite, sorbet petits pois menthe	10€
Cheesecake au chèvre de la ferme des clos Mignon Sablé tomate et légumes marinés	10€
Dorade En ceviche, pastèque, gingembre et coriandre	12€
Foie Gras En deux façons, groseille, brioche à la poudre d'orties	14€
Homard En trois façons, citron confit, sorbet yaourt et basilic Thai	16€
Escargot de la ferme du Galiot En croûte de pain noir, œuf de caille, espuma ail et persil	14€

Plats

Truite de la pisciculture de Bernay Râpé de chou fleur, coques et salicorne, beurre blanc aux zestes d'orange	18€
Pintade de la ferme du Bec d'or En ballotine, écrasé de pomme de terre, betterave primeur des Jardins du Coq	20€
Thon En tataki, quinoa aux tomates confites, sésame et citron	24€
Lapin de Normandie Le râble farci, cuisse en effiloché à l'échalote, carotte confite au jus d'abricot, laitue, sauce moutarde de Normandie	26€
Veau Côte cuite lentement au foin, artichaud fumé, girolles, petits pois, jus à la réglisse	30€
Saint Pierre Cannelloni d'aubergines à la burrata, semoule de blé et tomates anciennes, tempura fleur de courgette	30€

Fromages

Assiette de fromages locaux	10€
------------------------------------	-----

Desserts

Fraise De Valentin Rocher, petits pois, mousse chèvre vanille, basilic	12€
Myrtille Tarte à la coriandre, mousse vanille	12€
Pêche-Abricot Biscuit agrumes, verveine, ganache chocolat blanc	12€
Chocolat Praliné noisettes, fleur de sel	12€

Prix nets, service compris.

Nos viandes sont d'origine française et européenne.

Nos oeufs et volailles sont issus de productions locales, élevages en plein air.

Tous nos plats sont faits maison, exclusivement à partir de produits frais.