



Le Moulin Fouret

CARTE RESTAURANT

Menu Déjeuner 26€

(entrée/ plat ou plat/ dessert)

Servi du lundi au vendredi

À choisir dans le menu "Au bord de l'eau"

Menu Au bord de l'eau 34€

(entrée/ plat/ dessert)

Maquereau de nos côtes

Gravlax, citron vert, pignons de pin, sorbet concombre-menthe

Ou

Oeuf parfait de Vespière

Chou fleur, asperges vertes, poireaux frits

Pintade de la ferme du Bec d'or

Cuit en deux façons, blettes, carottes primeur, beignet au romarin, jus corsé

Ou

Cabillaud

En croûte de noixettes, ail frais, risotto de céleri rave, huile de persil

Dessert

Au choix à la carte

Menu du Moulin 42€

(entrée/ plat/ dessert)

Saumon Bio

Cuit basse température, fenouil mariné, mousse de chèvre, sorbet fenouil

Ou

Foie Gras

Déclinaison de mangue, curry, pain fruits secs

Rouget

Polenta, courgettes, olives noires, palourdes, sauce anisée

Ou

Filet de bœuf

Rôti, asperges blanches, petit pois, croquette de pomme de terre fumé

cœur mascarpone ciboulette, jus sarriette

Dessert

Au choix à la carte

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.

Entrées

Maquereau de nos côtes	12€
Gravlax, citron vert, pignon de pin, sorbet concombre-menthe	
Oeuf parfait de Vespière	10€
Chou fleur, asperges vertes, poireaux frits	
Saumon Bio	12€
Cuit basse température, fenouil mariné, mousse de chèvre, sorbet fenouil	
Foie Gras	14€
Déclinaison de mangue, curry, pain fruits secs	

Plats

Pintade de la ferme du Bec d'or	20€
Cuit en deux façons, blettes, carottes primeur, beignet au romarin, jus corsé	
Cabillaud	19€
En croûte de noisettes, ail frais, risotto de céleri rave, huile de persil	
Rouget	24€
Polenta, courgettes, olives noires, palourdes, sauce anisée	
Filet de boeuf	26€
Rôti, asperges blanches, petit pois, croquette de pomme de terre fumé cœur mascarpone ciboulette, jus sarriette	

Fromages

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

Desserts

Fraise	12€
Basilic, orange confite, mousse vanille	
Cerise	12€
Mousse chocolat noir, terre de cacao chocolat blanc	
Rhubarbe	12€
Pochée, mousse citron, baba	
Chocolat	12€
Amande, miel, fève de Tonka	

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.



Le Moulin Fouret

RESTAURANT MENU

Lunch Set Meal 26€

(appetizer/ main course or main course/ dessert)

Served from monday to friday

Your choice in the set meal "Au bord de l'eau"

Set Meal Au bord de l'eau 34€

(appetizer/ main course / dessert)

Mackerel from our coast

Gravlax , lime, pine nuts, cucumber-mint sorbet

Or

Perfect egg from Vespière Farm

Cooked low temperature, cauliflower, green asparagus, fried leek

Guinea fowl from Bec d'or Farm

Cooked in two ways, chard, early carrots, rosemary donut, full-bodied juice

Or

Cod

Hazelnut crust, fresh garlic, celeriac risotto, parsley oil

Dessert

Your choice à la carte

Set Meal Moulin 42€

(appetizer/ main course / dessert)

Organic Salmon

Cooked low temperature, marinated fennel, goat cheese mousse, fennel sorbet

Or

Foie Gras

Variation of mango, curry, dried fruit bread

Red Mullet

Polenta, zucchini, black olives, clams, anise sauce

Or

Beef filet

Roast, white asparagus, peas, smoked potato croquette with chive mascarpone core, savory juice

Dessert

Your choice à la carte

Net prices, service included.

Our meats are of French and European origin.

Our eggs and poultry come from local farming, free range.

All our dishes are homemade, exclusively from fresh products.

Appetizer

Mackerel from our coast Gravlax , lime, pine nuts, cucumber-mint sorbet	12€
Perfect egg from Vespière Farm Cooked low temperature, cauliflower, green asparagus, fried leek	10€
Organic Salmon Cooked low temperature, marinated fennel, goat cheese mousse, fennel sorbet	12€
Foie Gras Variation of mango, curry, dried fruit bread	14€

Main course

Guinea fowl from Bec d'or Farm Cooked in two ways, chard, early carrots, rosemary donut, full-bodied juice	20€
Cod Hazelnut crust, fresh garlic, celeriac risotto, parsley oil	19€
Red Mullet Polenta, zucchini, black olives, clams, anise sauce	24€
Beef filet Roast, white asparagus, peas, smoked potato croquette with chive mascarpone core, savory juice	26€

Cheese

Local cheese plate	10€
---------------------------	------------

Dessert

Strawberry Basil, candied orange, vanilla mousse	12€
Cherry Dark chocolate mousse, cocoa & white chocolate crumble	12€
Rhubarb Poached, lemon mousse, baba	12€
Chocolate Almond, honey, Tonka bean	12€

Net prices, service included.

Our meats are of French and European origin.

Our eggs and poultry come from local farming, free range.

All our dishes are homemade, exclusively from fresh products.