



# 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

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

Pain noir, œuf de caille, espuma ail et persil

### Veau

Côte cuite lentement au foin, artichaud fumé, girolles, légumes de saison, 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

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

## Plats

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

## Fromages

<b>Assiette de fromages locaux</b>	10€
------------------------------------	-----

## Desserts

<b>Fraise</b> De Valentin Rocher, petits pois, mousse chèvre vanille, basilic	12€
<b>Figue</b> Noix de pécan caramélisées, crémeux miel, sorbet lait huile de noix	12€
<b>Prune &amp; Mirabelle</b> Gelée de vin rouge, crumble de fenouil, sorbet mirabelle balsamique	12€
<b>Chocolat</b> 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.*



# Le Moulin Fouret

## RESTAURANT MENU

### Set Meal Au bord de l'eau 34€

*(appetizer/ main course / dessert)*

#### **Pork cheek**

Pressed, candied carrot, green peas & mint sorbet

Or

#### **Goat cheesecake from Les Clos Mignons farm**

Tomato shortbread biscuit, marinated vegetables

#### **Trout**

Grated cauliflower, cockles and samphire, butter sauce with orange peel

Or

#### **Guinea fowl from Bec d'Or farm**

Ballotine, mashed potato, early beetroot from Les Jardins du Coq

#### **Dessert**

Your choice à la carte

### Set Meal Moulin 42€

*(appetizer/ main course / dessert)*

#### **Foie gras**

Prepared 2 ways, redcurrant, nettle powder brioche

Or

#### **Sea bream**

Ceviche, watermelon, ginger and coriander

#### **Tuna**

Tataki, quinoa with candied tomatoes, sesame and lemon

Or

#### **Rabbit from Normandy**

Stuffed saddle, shredded thigh with shallot, candied carrot in apricot juice, lettuce, Norman mustard sauce

#### **Dessert**

Your choice à la carte

### Set Meal Promenade au parc 64€

*(2 appetizers/ main course/ / cheese/ dessert)*

#### **Lobster**

Prepared 3 ways, lemon confit, yogurt sorbet and Thai basil

&

#### **Snail from Galiot farm**

Black bread, quail egg, garlic and parsley espuma

#### **Veal**

Rib slowly cooked in hay, smoked artichoke, chanterelles, seasonal vegetables, liquorice juice

Or

#### **John Dory**

Eggplant cannelloni with burrata, wheat semolina and heirloom tomatoes, zucchini flower tempura

#### **Local cheese**

&

#### **Dessert**

Your choice à la carte

## Appetizer

<b>Pork cheek</b> Pressed, candied carrot, green peas & mint sorbet	<b>10€</b>
<b>Goat cheesecake from Les Clos Mignons farm</b> Tomato shortbread biscuit, marinated vegetables	<b>10€</b>
<b>Foie gras</b> Prepared 2 ways, redcurrant, nettle powder brioche	<b>14€</b>
<b>Sea bream</b> Ceviche, watermelon, ginger and coriander	<b>12€</b>
<b>Lobster</b> Prepared 3 ways, lemon confit, yogurt sorbet and Thai basil	<b>16€</b>
<b>Snail from Galiot farm</b> Black bread, quail egg, garlic and parsley espuma	<b>14€</b>

## Main course

<b>Trout</b> Grated cauliflower, cockles and samphire, butter sauce with orange peel	<b>18€</b>
<b>Guinea fowl from Bec d'or Farm</b> Ballotine, mashed potato, early beetroot from Les Jardins du Coq	<b>20€</b>
<b>Tuna</b> Tataki, quinoa with candied tomatoes, sesame and lemon	<b>24€</b>
<b>Rabbit from Normandy</b> Stuffed saddle, shredded thigh with shallot, candied carrot in apricot juice, lettuce, Norman mustard sauce	<b>26€</b>
<b>Veal</b> Rib slowly cooked in hay, smoked artichoke, chanterelles, seasonal vegetables, liquorice juice	<b>30€</b>
<b>John Dory</b> Eggplant cannelloni with burrata, wheat semolina and heirloom tomatoes, zucchini flower tempura	<b>30€</b>

## Cheese

<b>Local cheese plate</b>	<b>10€</b>
---------------------------	------------

## Dessert

<b>Strawberry</b> From Valentin Rocher, green peas, goat-vanilla mousse, basil	<b>12€</b>
<b>Fig</b> Caramelized pecans, creamy honey, walnut oil milk sorbet	<b>12€</b>
<b>Plum &amp; Mirabelle</b> Red wine jelly, fennel crumble, balsamic plum sorbet	<b>12€</b>
<b>Chocolate</b> Hazelnut praline, flower of salt	<b>12€</b>

*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.*