

# 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 au café, citron confit, céleri, sorbet pomme échalote

Ou

#### Oeuf poché de Vespière

Fumé au foin bio, topinambour, jambon de Normandie

#### Poulet de la ferme du Bec d'or

Suprême rôti, risotto de butternut, noisettes grillées, la cuisse au lait de coco et gingembre

Ou

#### Truite de nos rivières

Cuite lentement, corail de St Jacques, lentilles beluga du Perche, sauce safranée

#### Dessert

Au choix à la carte

### Menu du Moulin 42€

*(entrée/ plat/ dessert)*

#### Canard sauvage

En ballottine, foie gras, trompettes de la mort, pistache, sorbet potimarron

Ou

#### Saint Jacques de Normandie

Carpaccio, mousse de poireaux au mascarpone, sorbet betterave rouge

#### Barbue

Risotto, endives caramélisées, pomme gaufrettes, sauce corail oursin

Ou

#### Filet de boeuf

Rôti, langue de boeuf aux légumes, croquettes de pomme de terre, champignons des bois

#### Dessert

Au choix à la carte

*Prix nets, services 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

<b>Maquereau de nos côtes</b> Gravlax au café, citron confit, céleri, sorbet pomme échalote	<b>12€</b>
<b>Oeuf poché de Vespière</b> Fumé au foin bio, topinambour, jambon de Normandie	<b>10€</b>
<b>Canard sauvage</b> En ballottine, foie gras, trompettes de la mort, pistache, sorbet potimarron	<b>14€</b>
<b>Saint Jacques de Normandie</b> Carpaccio, mousse de poireaux au mascarpone, sorbet betterave rouge	<b>14€</b>
<b>Langoustine</b> En deux façons, gelée de pomme verte, bisque, noisettes grillées	<b>18€</b>
<b>Escargot de la ferme du Galiot</b> En cromesquis au camembert, tartare de boeuf, gelée de persil	<b>16€</b>

## Plats

<b>Poulet de la ferme du Bec d'or</b> Suprême rôti, risotto de butternut, noisettes grillées, la cuisse au lait de coco et gingembre	<b>20€</b>
<b>Truite de nos rivières</b> Cuite lentement, corail de St Jacques, lentilles beluga du Perche, sauce safranée	<b>18€</b>
<b>Barbue</b> Risotto, endives caramélisées, pomme gaufrettes, sauce corail oursin	<b>24€</b>
<b>Filet de boeuf</b> Rôti, langue de boeuf aux légumes, croquettes de pomme de terre, champignons des bois	<b>26€</b>
<b>Pavé de Cerf</b> Chou rouge confit, coing, panais, cèpes, sauce poivrade	<b>32€</b>
<b>Saint Jacques</b> Rôties, écrasé de pomme de terre, fondue de poireaux, tuile parmesan, châtaignes, sauce champagne	<b>28€</b>
<b>Risotto champignons des bois</b> 	<b>20€</b>

## Fromages

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

## Desserts

<b>Poire</b> Pochée à la cardamone, tarte amandine, glace lait d'amande	<b>12€</b>
<b>Opéra</b> Nougatine à la cacahuète, glace café 	<b>12€</b>
<b>Ananas et citron</b> Poché et en tuile, baba au rhum, sorbet citron	<b>12€</b>
<b>Châtaigne</b> En moelleux, espuma, crème crumble, glace châtaigne et romarin	<b>12€</b>