



Le Moulin Fouret

RESTAURANT - TRAITEUR - SÉMINAIRE

Menu Au bord de l'eau 32€

À la carte

Mise en bouche

Saumon	12€
Cuit basse température, avocat, sorbet pamplemousse, œuf de caille	
Ou	
Queue de bœuf	10€
Confite, légumes croquants du jardin du coq, sorbet fenouil	
Carré de porc	19€
Cuit lentement, chorizo, crème de maïs, gaufre de pomme de terre	
Ou	
Haddock	20€
Salade de quinoa, fraises, crème de coco curry	
Fromage en supplément	9€
Dessert à la carte	12€

Desserts 12 €

Chocolat

Ganache montée, biscuit feuillantine, mûres

Abricot

Rôti au miel du moulin, lavande, sorbet caillé de chèvre

Framboise

Tarte, chocolat blanc, verveine, sorbet poivron framboise

Cerise

Crèmeux et glace pistache, pain perdu

Menu du Moulin 42€

À la carte

Mise en bouche

Foie gras	14€
Mi cuit, pêches pochées verveine et en sorbet, pain aux fruits secs	
Ou	
Thon	14€
Tartare et snacké, passion, concombre, avocat, sorbet combava	
Dos de Cabillaud	24€
Caviar d'aubergine fumée, tempura de crevette, basilic, croûtons, jeunes pousses	
Ou	
Pintade de la ferme le bec d'Or	26€
Cuit lentement, la cuisse farcie, carotte confite, amandes grillées, brocoli, gnocchi parmesan	
Fromage en supplément	9€
Dessert à la carte	12€

Menu Promenade au parc 62€

À la carte

Mise en bouche

Langoustine	18€
Gaspacho de petits pois, fèves, radis, sorbet tomate ancienne	
Anguille fumée	18€
Foie gras, framboises, céleri rave	(ou une entrée dans le menu du Moulin)
Bar	30€
Fleur de courgette au crabe, poivron, écrasé de pomme de terre à l'échalote	
Ou	
Quasi de veau	30€
Artichaut & tomate confite, croquette pomme de terre, espuma truffé, céleri rave	
Fromage	9€
Dessert à la carte	12€

Prix nets, service compris

Nos viandes sont d'origine française et européenne

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