



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)

Truite

Fumée, poireaux vinaigrette pomme, sorbet bière blanche de la Quart'Ouche

Ou

Oeuf

Le jaune confit, fricassée de champignons, mousse cardamome

Queue de Boeuf

Oignon rôti, crumble charbon végétal, émulsion parmesan

Ou

Cabillaud

Dos rôti, potimarron, Fourme d'Ambert, graines de courge

Dessert

Au choix à la carte

Menu du Moulin 42€

(entrée / plat / dessert)

Saint-Jacques

En carpaccio, vinaigrette citron vert-mangue, noisettes torréfiées, glace butternut

Ou

Foie gras

Comme un nougat, fruits secs, kumquat, sorbet vin chaud

Raie

Aile, émietté de crabe, écrasé de pomme de terre, pickles de choux fleurs, beurre blanc aux câpres

Ou

Pigeon

Suprême rôti, la cuisse confite, brocoli, girolles, croquette de risotto, betterave glacée à la clémentine

Dessert

Au choix à la carte

Menu Promenade au parc 64€

(2 entrées / plat / fromages / dessert)

Dernières commandes à 13h30 (midi) et 21h (soir)

Langoustines

Rôties et en tartare, cappuccino à la noisette, sorbet pomme et gin normand

&

Filet de boeuf

En tartare, huitre, citron confit, chantilly wasabi

Saint-Jacques

Rôties, topinambour, copeaux de châtaignes, sauce champagne

Ou

Chevreuril

Chou rouge confit, cèpes, billes de pomme de terre, purée de coing, sauce poivrade

Fromages locaux

&


Dessert

Au choix à la carte

Entrées

Truite Fumée, poireaux vinaigrette pomme, sorbet bière blanche de la Quart'Ouche	10€
Oeuf Le jaune confit, fricassée de champignons, mousse cardamome	10€
Saint-Jacques En carpaccio, vinaigrette citron vert-mangue, noisettes torréfiées, glace butternut	12€
Foie Gras Comme un nougat, fruits secs, kumquat, sorbet vin chaud	14€
Langoustines Rôties et en tartare, cappuccino à la noisette, sorbet pomme et gin normand	16€
Filet de boeuf En tartare, huitre, citron confit, chantilly wasabi	14€

Plats

Queue de Boeuf Oignon rôti, crumble charbon végétal, émulsion parmesan	18€
Cabillaud Dos rôti, potimarron, Fourme d'Ambert, graines de courge	20€
Raie Aile, émietté de crabe, écrasé de pomme de terre, pickles de choux fleurs, beurre blanc aux câpres	24€
Pigeon Suprême rôti, la cuisse confite, brocoli, girolles, croquette de risotto, betterave glacée à la clémentine	26€
Saint-Jacques Rôties, topinambour, copeaux de châtaignes, sauce champagne	30€
Chevreuil Chou rouge confit, cèpes, billes de pomme de terre, purée de coing, sauce poivrade	30€
Risotto aux champignons d'automne 	18€

Fromages

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

Desserts

Butternut Riz au lait, crème de châtaignes, sorbet lait et huile de courge	12€
Café Streuzel, crémeux chocolat, espuma et sorbet Baileys	12€
Poire Pochée, pain d'épice, crémeux miel, glace pain grillé	12€
Chocolat Gianduja, mousse noisettes, glace pralinée	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.

A la demande, le chef s'adapte à tous les régimes, intolérances ou allergies.



Le Moulin Fouret

CARTE RESTAURANT

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)

Trout

Smoked, leeks with apple vinaigrette, white beer sorbet from the Quart'Ouche brewery
Or

Egg

Confit yolk, mushroom fricassee, cardamom mousse

Oxtail

Roasted onion, charcoal crumble, parmesan emulsion

Or

Cod

Roasted fillet, pumpkin, fourme d'Ambert cheese, pumpkin seeds

Dessert

Your choice à la carte

Set Meal Moulin 42€

(appetizer/ main course / dessert)

Scallop

Carpaccio, lime-mango vinaigrette, roasted hazelnuts, butternut ice cream

Or

Foie gras

Like a nougat, dried fruits, kumquat, mulled wine sorbet

Stingray

Wing, crumbled crab, mashed potato, cauliflower pickles, white butter with capers

Or

Pigeon

Roasted supreme, confit thigh, broccoli, chanterelles, risotto croquette, beetroot glazed with clementine

Dessert

Your choice à la carte

Set Meal Promenade au parc 64€

(2 appetizers/ main course/ cheese/ dessert)

Last orders at 1:30pm (lunch) and 9:00pm (diner)

Langoustine

Roasted and tartar, hazelnut cappuccino, apple sorbet and Norman gin
&

Beef filet

Tartar, oyster, candied lemon, wasabi whipped cream

Scallop

Roasted, Jerusalem artichoke, chestnut shavings, champagne sauce

Or

Roe Deer

Confit red cabbage, porcini mushrooms, potato balls, quince puree, pepper sauce

Local cheese

&

Dessert

Your choice à la carte

Appetizer

Trout Smoked, leeks with apple vinaigrette, white beer sorbet from the Quart'Ouche brewery	10€
Egg Confit yolk, mushroom fricassee, cardamom mousse	10€
Scallop Carpaccio, lime-mango vinaigrette, roasted hazelnuts, butternut ice cream	12€
Foie Gras Like a nougat, dried fruits, kumquat, mulled wine sorbet	14€
Langoustine Roasted and tartar, hazelnut cappuccino, apple sorbet and Norman gin	16€
Beef filet Tartar, oyster, candied lemon, wasabi whipped cream	14€

Main Course

Oxtail Roasted onion, charcoal crumble, parmesan emulsion	18€
Cod Roasted fillet, pumpkin, fourme d'Ambert cheese, pumpkin seeds	20€
Stingray Wing, crumbled crab, mashed potato, cauliflower pickles, white butter with capers	24€
Pigeon Roasted supreme, confit thigh, broccoli, chanterelles, risotto croquette, beetroot glazed with clementine	26€
Scallop Roasted, Jerusalem artichoke, chestnut shavings, champagne sauce	30€
Roe Deer Confit red cabbage, porcini mushrooms, potato balls, quince puree, pepper sauce	30€
Autumn mushroom risotto 	18€

Cheese

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

Dessert

Butternut Rice pudding, chestnut cream, milk sorbet and pumpkin oil	12€
Coffee Streusel, creamy chocolate, espuma and Baileys sorbet	12€
Pear Poached, gingerbread, creamy honey, toast ice cream	12€
Chocolate Gianduja, hazelnut mousse, praline ice cream	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.

Upon request, the chef will prepare menu according to your diet (vegan, gluten free, dairy free...).