

CARTE TRAITEUR GASTRO TOUS LES JOURS

Commandes le jour même avant 10h dernier délai, selon disponibilités.

ENTRÉES

Maquereaux gravlax,
citron vert,
pignons de pin
10€

Œuf parfait de la ferme
Vespière, chou fleur,
asperges vertes,
poireaux frits
8,50€

Foie gras,
déclinaison de mangue,
curry, pain fruits secs
12€

Saumon bio cuit
basse température,
fenouil mariné,
mousse de chèvre
10€

DESSERTS

Chocolat amande,
miel, fève de tonka
8,50€

Fraise, basilic, orange
confite, mousse vanille
8,50€

Cerise, mousse chocolat
noir, terre de cacao
chocolat blanc
8,50€

Rhubarbe pochée,
mousse citron, baba
8,50€

PLATS

Cabillaud en croûte de
noisettes, ail frais,
risotto de céleri rave,
huile de persil
16€

Pintade de la ferme du
Bec d'Or en deux façons,
blettes, carottes primeur,
beignet au romarin,
jus corsé
17€

Rouget, polenta,
courgettes, olives noires,
palourdes, sauce anisée
20€

Filet de bœuf, asperges
blanches, petit pois,
croquette de
pomme de terre fumé,
cœur mascarpone
ciboulette, jus sarriette
22€

BOISSONS

Jus de fruit artisanal
Patrick Font 25cl
(parfum au choix)
4,50€

Sancerre Banc
Paul Thomas 2019
25€/75cl

Lussac Saint Emilion
Château Taureau 2016
15€/37cl - 25€/75cl

Rosé de Provence
Domaine GrandPré 2019
15€/37cl - 20€/75cl

LE MOULIN FOURET



DRIVE OU LIVRAISON

TRAITEUR

CARTE MAI/JUIN 2021

Cuisine moderne & gourmande
Produits frais & de saison
100% fait maison
Emballages éco-responsables

Commandes:

SMS: 06 13 44 86 47

lemoulinfouret@gmail.com

Retrait de 11h à 13h

Click & Collect:

www.lemoulinfouret.fr