

Bienvenue, chers voyageurs...

Menu du Moulin

Horaires restauration: 19h00 – 21h30 (dernière prise de commande)

Horaires bar en room service: 10h30 – 21h30

Pour

commencer

Le **bagnat** provençal, tartare de légumes
anchois mariné au pesto, gazpacho et crème de tomate au pastis

L'**œuf** poché de la Minodière et épinard
focaccia et jus de viande

Le **saumon** en gravellax, houmous de pois chiches et betterave
crème wasabi et huile d'olive citron

Les **tomates** cerise de couleur, crème de mozzarella bufala AOP, crème
de tomate au pastis, pesto de roquette et glace basilic

Côte chaud

Le **lieu** cuit à la plancha, mini-cebette et poireau confits, légèreté au cassis-
betterave et huile basilic

Le filet de **dorade** poêlé
fenouil et carotte confits, jus de roche

Le demi-magret de **canard** cuit à la plancha, déclinaison de patates douces
et crème aux herbes

Le grenadin de **cochon** grillé au thym et l'ail, carotte confite marinée au
sirop d'érable, amandes grillées

Côte

Gourmandises

Le **tiramisu**

Le mariage du **nougat** et du chocolat

La crème brûlée à la **lavande**

La tartelette **citron-framboise**, meringue italienne et crumble au
thym

La sélection de **fromage** de notre maître d'hôtel, mesclun

Offre entrée + plat + dessert ou fromage parmi les suggestions à 35 € par personne, hors boissons

Bienvenue, chers voyageurs...

La carte

Horaires restauration: 19h00 – 21h30 (dernière prise de commande)

Horaires bar en room service: 10h30 – 21h30

<i>Pour commencer</i>	Le bagnat provençal, tartare de légumes anchois mariné au pesto, gazpacho et crème de tomate au pastis	16 €
	L' œuf poché de la Minodière et épinard focaccia et jus de viande	16 €
	Le saumon en gravelax, houmous de pois chiches et betterave crème wasabi et huile d'olive citron	18 €
	Les tomates cerise de couleur, crème de mozzarella bufala AOP, crème de tomate au pastis, pesto de roquette et glace basilic	14 €
<i>Côté chaud</i>	Le lieu cuit à la plancha, mini-cebette et poireau confits, légèreté au cassis-betterave et huile basilic	26 €
	Le filet de dorade poêlé fenouil et carotte confits, jus de roche	28 €
	Le demi-magret de canard cuit à la plancha, déclinaison de patates douces et crème aux herbes	24 €
	Le grenadin de cochon grillé au thym et l'ail, carotte confite marinée au sirop d'érable, amandes grillées	22 €
<i>Côté gourmandises</i>	Le tiramisu	12 €
	Le mariage de nougat et de chocolat	12 €
	La crème brûlée à la lavande	12 €
	La tartelette citron-framboise meringue italienne et crumble au thym	14 €
	La sélection de fromage de notre maître d'hôtel, mesclun	14 €