

Bienvenue, chers voyageurs...

Menu du Moulin

Horaires restauration salle privative ou en room service selon la réglementation en vigueur : 18h30 – 21h00
(dernière prise de commande)

Horaires bar en room service: 10h30 – 21h00


Pour

commencer


Le **saumon** gravlax mariné à l'aneth, vinaigrette miel et pomme de Provence, Tartine de beurre demi-sel et condiments 18 €


Le **foie gras** cuit au sel de Camargue 20 €
Chutney de poires caramélisées et pain d'épices de mon enfance

Le velouté de **potimarron** et compotée aux brisures de marrons  12 €

La soupe au **pistou** aux petits légumes d'hiver 14 €
Soupe d'haricots blancs, légumes d'hiver, pistou de roquette-basilic 

Côte chaud

La gardianne de **taureau** cuite 4 heures au vin de notre région, Riz de Camargue aux olives noires  24 €

La ballotine de **volaille** cuite en basse température, farcie sous la peau aux marrons, houmous, carotte confite et abricots  22 €

Le **risotto** aux morilles, cuit au vin blanc de la région 24 €
Râpée de Tomme de Queyras 

La **pêche du jour** au beurre blanc petits légumes de saison  26 €

Côte

Le **chocolat** 12 €
Mousse au chocolat de mon enfance 

Le **riz** au lait 12 €
Riz rond cuit dans un lait vanillé 

Les **fruits** de saison 12 €
Salade de fruits de saison et jus à la verveine 

La **suggestion** du moment 12 €
De notre pâtissier

L'assiette de **trilogie de Queyras** 14 €
Assortiment de trois fromages, mesclun et chutney de saison 

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



Sans gluten