

Bienvenue, chers voyageurs...

Menu du Moulin

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

Horaires bar en room service: 10h30 – 21h30

Pour commencer

Le **Potage** de champignons, graines de courge

Les **Profiteroles** de saumon, fenouil et croquant à l'orange

La **Crème brûlée** confit d'oignon et brioche

La **Mousseline** de panais, pomme verte et curry, œuf poché

Côté chaud

Mignon de **cochon**, gnocchi, légumes et sauce moutarde à l'ancienne



Quasi de **veau**, gratin du moulin, purée du moment et jus au thym

L' **entrecôte**, sauce au poivre vert, écrasé de pomme de terre

Le filet de **dorade**, compotée de poireaux, rose de Pommes de terre et son aioli

Risotto crémeux aux légumes croquants et parmesan

Le Découverte **Vegan**, petit épeautre, céréales crunchy, échalotes, cébette et tofu

Côté gourmandises

Tarte **tatin** façon crumble et sa glace

Entremet **chocolat**

L' **Omelette Norvégienne** en flocon

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

Le **Dome** cœur agrumes

Offre entrée + plat + dessert ou fromage parmi les suggestions à **35 €** par personne, hors boissons
Menu susceptible d'évoluer selon la disponibilité des produits et des arrivages

Bienvenue, chers voyageurs...

La carte

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




Horaires bar en room service: 12h00 – 22h00

Pour

commencer

- | | |
|---|------|
| Le Potage de champignons, graines de courge | 14 € |
| Les Profiteroles de saumon, fenouil et croquant à l'orange | 18 € |
| La Crème brûlée confit d'oignon et brioche | 18 € |
| La Mousseline de panais, pomme verte et curry, œuf poché | 14 € |

Côté chaud

- | | |
|--|------|
| Mignon de cochon , gnocchi, légumes et sauce moutarde à l'ancienne  | 28 € |
| Quasi de veau , gratin du moulin, purée du moment et jus au thym  | 28 € |
| L' entrecôte , sauce au poivre vert, écrasé de pomme de terre | 22 € |
| Le filet de dorade , compotée de poireaux, rose de Pommes de terre et son aioli  | 27 € |
| Risotto crémeux aux légumes croquants et parmesan | 24€ |

Côté

gourmandises

- | | |
|---|------|
| Tarte tatin façon crumble et sa glace | 14 € |
| Entremet chocolat | 14 € |
| L' Omelette Norvégienne en flocon | 14 € |
| La sélection de fromage de notre maître d'hôtel, mesclun | 14 € |
| Le Dome cœur agrumes | 14 € |

Menu susceptible d'évoluer selon la disponibilité des produits et des arrivages

