



A la Carte

Pour Débuter

**Le foie gras,
Et son tartare de fraises et basilic 22€**

**Les asperges de Mallemort cuites et crues, sauce Mornay au
beaufort, jambon croustillant** 17€**

**Les escargots de chez « L'escargotière » à Saint-Cannat, tomates en
concassé et jus au Génépy 16€**

Le Maïs au yuzu et coquillages 16€

Nos Plats

La viande du jour et la carotte dans tous ses états 22€**

La pêche du « Ciré Bleu », et son confit de fenouil à l'orange 21€**

**Le Paleron de bœuf confit 6 heures, pomme, céleri, citron vert en
risotto** 20€**

Le Rouget cuit à la plancha, et sa caponata de légumes 22€

L'Artichaut en barigoule 18€



Nos Desserts

Le chocolat

Cassant chocolat et cacahuète, cœur coulant au caramel 9€

La Fraise**

Confit de fraises Gariguettes, mousse de concombre au poivre de Sechuan, fraises fraîches 9€

Le citron**

Mousse légère aux parfums de Provence, crémeux citron 8€

Summer is coming

Légèreté d'ananas mariné au jus de Cranberry 9€

L'assiette de fromages 8€

Pour les enfants 16 euros

Salade de Saison

Ou

Assiette de cochonnaille

~~~~

**Suprême de volaille**

**Ou**

**Poisson du jour (frites ou légumes de saison)**

~~~~

2 boules de glace



**Menu 35€
(Entrée, Plat et Dessert)**

L'œuf cuit en basse température, fèves et chorizo **

Ou

Le foie gras de canard au piment d'Espelette et sa déclinaison de fraises (supplément 8€) **

Ou

Le Maïs au yuzu et coquillage **

Ou

Le petit pois, en salade, framboise et daurade marinée**

~~~~

**La pêche du jour, et son fenouil confit à l'orange\*\***

**Ou**

**Le canard, en magret et sa déclinaison de betterave et myrtilles \*\***

**Ou**

**Le Mulet, cuit au thym-citron, et son chou-fleur à la vanille \*\***

**Ou**

**Le Boeuf, en paleron confit 6 heures, et son risotto de pomme, céleri et citron verts \*\***

~~~~

La Fraise**

Confit de fraises Gariguettes, mousse de concombre au poivre de Sechuan, fraises fraîches (supplément 2€)

Le citron**

Mousse légère aux parfums de Provence, crémeux citron

L'assiette de fromages



**LE MENU GOURMAND DU MOULIN 49€
(En cinq services)**

Le Foie Gras

en escalope, tartare de fraises et basilic

La Gambas

Cuite au beurre demi-sel, noisettes et son chutney d'agrumes

Le Mulet

Cuit à l'unilatéral, chou-fleur et vanille

Le Veau

**En quasi, roulé au chou pak choi, marmelade d'oranges,
pamplemousse et orange sanguine**

Le petit pois

Mousse chocolat blanc zéphire et piment d'Espelette

**** Plats élaborés sans gluten**

Prix nets, service compris.