



## *A la Carte*

### Pour Débuter

**Le foie gras,  
mi-cuit au melon et jambon de pays 24€**

**Les légumes du potager du Moulin  
En wok, trio de poivrons, oignons rouges, carottes, courgettes et  
brocolis\*\* 16€**

**Les escargots de chez « L'escargotière » à Saint-Cannat,  
Cuit dans un jus de volaille et confit de fenouil au lait de coco 18€**

**La Courgette  
Roulée au fromage de chèvre frais, basilic et saumon 18€**

### Nos Plats

**Le Bar, poêlé au thym, citron, salicorne et coquillage du moment\*\*  
24€**

**Les soupions du « Ciré Bleu », et leur confit de fenouil à l'orange\*\*  
22€**

**L'agneau en carré, artichaut, frites de panisse et piment d'Espelette  
\*\* 27€**

**Le Bœuf en filet, pommes de terre bouchon et confit d'oignons  
rouges 28€**



**Nos Desserts**

**La Noisette\*\***

***Mousse légère chocolat au lait, fine meringue fève de tonka, cœur de noisette 9€***

**La pêche**

***Pêche pochée au rooibos, pana cotta chocolat blanc et sa tuile au miel 9€***

**L'abricot\*\***

***Crème de nougat, amandes et pistaches, abricot caramélisé 9€***

**Assortiment de glaces 8€**

**L'assiette de fromages de l'artisan fromager 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)**

**La pastèque en variation \*\***

**Ou**

**L'aubergine, comme un houmous, tartine de pain aillé et jambon de  
pays séché \*\***

**Ou**

**La tomate de pays, et son crémeux de Burrata \*\***

**Ou**

**Le foie gras, mi-cuit au melon et jambon de pays (*supplément 8€*)**

**Ou**

**Le brocoli, en pesto, dorade marinée, gingembre et citronnelle \*\***

~~~~

**Le mulot de l'artisan pêcheur, « le ciré bleu », poêlé et son tzatziki  
de courgettes\*\***

**Ou**

**La pêche du jour de l'artisan pêcheur, « le ciré bleu », et sa fine  
ratatouille de légumes de saison \*\***

**Ou**

**Le Bœuf, en paleron, confit 6 heures, carottes, gingembre et  
citronnelle \*\***

**Ou**

**La plat du jour, poêlé, mini poivrons farcis et jus de piquillos \*\***

~~~~

**Dessert au choix, à la carte**



**LE MENU GOURMAND DU MOULIN 59€**  
**« Autour de la Tomate »**  
**(En cinq services)**

**Le Foie Gras**

**Poêlé, tartare de tomates cœur de bœuf et basilic**

**La Gambas**

**Snackée et son chutney de tomates grappes**

**La Dorade rayée**

**Et son carpaccio de tomates green zébra, chèvre frais et verveine**

**L'agneau**

**En carré, menthe et tomates farcies**

**Les Surprises de Céline**

**\*\* Plats élaborés sans gluten**

**Origine des viandes : France, Nouvelle-Zélande, UE**

Prix nets, service compris.