

Bienvenue, chers voyageurs...

Menu du Moulin

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

Horaires bar en room service: 10h30 – 21h30

Pour commencer

Gaspacho de **tomate**, mozzarella, sauce pesto et concombre ☒

Duo de **Saumon** gravelax et fumé, guacamole

Le **Melon** de Provence, en nage et son sorbet

La **Rencontre** fraîcheur d'été et crudités du soleil

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

Nougat glacé, framboise et abricot ☒

Tarte **tatin** et sa glace caramel au beurre salé

Entremet **chocolat**

L' **Omelette Norvégienne** en flocon

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

Le **Secret** citron, sablé croustillant, crème au citron yuzu et citron vert confit, copeaux de chocolat noir

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

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

Prix nets, taxes et service compris
Viande d'origine UE. Liste des allergènes disponible sur simple demande.

Bienvenue, chers voyageurs...

La carte

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

Horaires bar en room service: 12h00 – 22h00

Pour commencer

Gaspacho de tomate , mozzarella, sauce pesto et concombre ⊗	14 €
Duo de Saumon gravelax et fumé, guacamole	18 €
Le Melon de Provence en nage et son sorbet	18 €
La Rencontre fraîcheur d'été et crudités du soleil	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 aïoli ⊗	27 €
Risotto crémeux aux légumes croquants et parmesan	24 €

Côté gourmandises

Nougat glacé, framboise et abricot	14 €
Tarte tatin et sa glace caramel au beurre salé	14 €
Entremet chocolat	14 €
L' Omelette Norvégienne en flocon	14 €
La sélection de fromage de notre maître d'hôtel, mesclun	14 €

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

