



Le Moulin Fouret

— RESTAURANT - TRAITEUR - SÉMINAIRE - HÔTEL —

Menu Au bord de l'eau 32€

À la carte

Mise en bouche

Saumon.....12€

Cuit basse température, avocat, sorbet pamplemousse, œuf de caille

Ou

Queue de bœuf.....10€

Confite, légumes croquants du jardin du coq, sorbet fenouil

Carré de porc19€

Cuit lentement, chorizo, crème de maïs, gaufre de pomme de terre

Ou

Haddock20€

Salade de quinoa, fraises, crème de coco curry

Fromage en supplément.....9€

Dessert à la carte.....12€

Desserts 12 €

Chocolat

Ganache montée, biscuit feuillantine, mûres

Figue

Rôtie au romarin, sablé breton, glace au fromage blanc et miel du Moulin

Framboise

Tarte, chocolat blanc, verveine, sorbet poivron framboise

Mirabelle

Prune, crèmeux et tuiles amandes, glace huile d'olive

Menu du Moulin 42€

À la carte

Mise en bouche

Foie gras	14€
Mi cuit, pêches pochées verveine et en sorbet, pain aux fruits secs	
Ou	
Thon	14€
Tartare et snacké, passion, concombre, avocat, sorbet combava	
Dos de Cabillaud	24€
Caviar d'aubergine fumée, tempura de crevette, basilic, croûtons, jeunes pousses	
Ou	
Pintade de la ferme le bec d'Or	26€
Cuit lentement, la cuisse farcie, carotte confite, amandes grillées, brocoli, gnocchi parmesan	
Fromage en supplément	9€
Dessert à la carte	12€

Menu Promenade au parc 62€

À la carte

Mise en bouche

Langoustine	18€
Gaspacho de petits pois, fèves, radis, sorbet tomate ancienne	
Anguille fumée	18€
Foie gras, framboises, céleri rave	(ou une entrée dans le menu du Moulin)
Bar	30€
Fleur de courgette au crabe, poivron, écrasé de pomme de terre à l'échalote	
Ou	
Quasi de veau	30€
Artichaut & tomate confite, croquette pomme de terre, espuma truffé, céleri rave	
Fromage	9€
Dessert à la carte	12€

Prix nets, service compris

Nos viandes sont d'origine française et européenne

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits exclusivement frais