



Le Moulin Fouret

CARTE RESTAURANT

Menu Au bord de l'eau 36€

(entrée / plat / dessert)

Saumon

Cuit basse température, avocat, pickles et sorbet betterave, crème aux agrumes
Ou

Œuf fermier de la Vespière

Cuit à 63°, fumé, épinards, salsifis en tempura au charbon végétal, châtaignes

Eglefin

Galette de riz, choux fleur, algues Nori, sauce coco-gingembre
Ou

Joue de boeuf

Fondante, déclinaison de patates douces et son écrasé au tandoori, coriandre, jus réduit
Ou

Falafels

Légumes de saison et coriandre fraîche

Dessert (au choix à la carte)

Menu du Moulin 46€

(entrée / plat / dessert)

Saint Jacques

Rôties en croûte de noix, céleri rave, grenade, cappuccino de topinambour
Ou

Paté en croûte de Cerf

Foie gras français, glace trompettes de la mort, pickles d'oignons rouges, coulis de cornichon

Chapon de la ferme du Bec D'or

Suprême rôti et sa cuisse farcies aux châtaignes, choux rouge, panais, jus corsé
Ou

Dorade

Grillée, pain de maïs, ratatouille de saison, beurre blanc léger à l'anchois

Dessert (au choix à la carte)

Menu Promenade au parc 66€

(2 entrées / plat / fromages / dessert)

Dernières commandes à 13h30 (midi) et 21h (soir)

Langoustines

Rôties et en carpaccio, kumquats confits, butternut, noisettes grillées
&

Foie gras

Escalope poêlée, brioche perdue, anguille fumée, gel de pamplemousse au safran

Turbot

Raviole de homard, purée de potimarron et billes fumées, crumble de morilles, sauce crustacés
Ou

Quasi de veau

Rose de pomme de terre truffée, céleri rave, carotte confite et noisettes grillées, sauce à la truffe

Fromages locaux

&

Dessert (au choix à la carte)

Entrées

Saumon	12€
Cuit basse température, avocat, pickles et sorbet betterave, crème aux agrumes	
Œuf fermier de la Vespière 	10€
Cuit à 63°, fumé, épinards, salsifis en tempura au charbon végétal, châtaignes	
Paté en croûte de Cerf	14€
Foie gras, glace trompettes de la mort, pickles d'oignons rouges, coulis de cornichon	
Saint Jacques	14€
Rôties en croûte de noix, céleri rave, grenade, cappuccino de topinambour	
Langoustines	18€
Rôties et en carpaccio, kumquats confits, butternut, noisettes grillées	
Foie gras	20€
Escalope poêlée, brioche perdue, anguille fumée, gel de pamplemousse au safran	

Plats

Falafels 	19€
Légumes de saison et coriandre fraîche	
Eglefin	20€
Galette de riz, choux fleur, algues Nori, sauce coco-gingembre	
Joue de boeuf	19€
Fondante, déclinaison de patates douces et son écrasé au tandoori, coriandre, jus réduit	
Chapon de la ferme du Bec D'or	26€
Suprême rôti et sa cuisse farcies aux châtaignes, choux rouge, panais, jus corsé	
Dorade	22€
Grillée, pain de maïs, ratatouille de saison, beurre blanc léger à l'anchois	
Turbot	30€
Raviole de homard, purée de potimarron et billes fumées, crumble de morilles, sauce crustacés	
Quasi de veau	30€
Rose de pomme de terre truffée, céleri rave, carotte confite et noisettes grillées, sauce à la truffe	

Fromages

Assiette de fromages locaux	10€
------------------------------------	-----

Desserts

Chocolat	12€
Au lait, ganache, croustillant de pécan, glace caramel	
Poire	12€
Pochée au vin rouge, pain de Gênes, épices douces, sorbet poire et lait d'amandes	
Ananas	12€
Rôti, mousse coco, sablé coco-Tonka	
Pamplemousse	12€
Façon orangette, sablé spéculoos, glace vanille au lin	

Prix nets, service compris.

Nos viandes sont d'origine française et européenne.

Nos oeufs et volailles sont issus de productions locales, élevages en plein air.

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

A la demande, le chef s'adapte à tous les régimes, intolérances ou allergies.



Le Moulin Fouret

CARTE RESTAURANT

Set Meal Au bord de l'eau 36€

(appetizer / main course / dessert)

Salmon

Cooked at low temperature, avocado, pickles and beetroot sorbet, citrus cream
Or

Free range egg from Vespière Farm

Cooked at 63°, smoked, spinach, salsify tempura with vegetable charcoal, chestnuts

Haddock

Rice cake, cauliflower, Nori seaweed, coconut-ginger sauce
Or

Beef cheek

Fondant, variation of sweet potatoes and mashed tandoori, coriander, reduced juice
Or

Falafels

Seasonal vegetables and fresh coriander

Dessert (your choice à la carte)

Set Meal Moulin 46€

(appetizer / main course / dessert)

Scallop

Walnut-crusted toast, celeriac, pomegranate, Jerusalem artichoke cappuccino
Or

Deer pie

French foie gras, wild mushroom ice cream, pickled red onions, pickle coulis

Capon from Bec D'or Farm

Roasted supreme and its leg stuffed with chestnuts, red cabbage, parsnips, strong juice
Or

Sea Bream

Grilled, corn bread, seasonal ratatouille, light anchovy beurre blanc

Dessert (your choice à la carte)

Set Meal Promenade au parc 66€

(2 appetizers / main course / cheese / dessert)

Last orders at 1:30pm (lunch) and 9:00pm (diner)

Langoustines

Roasted and in carpaccio, candied kumquats, butternut squash, grilled hazelnuts
&

Foie gras

Fried cutlet, brioche, smoked eel, grapefruit gel with saffron

Turbot

Lobster ravioli, pumpkin purée and smoked balls, morel crumble, shellfish sauce
Or

Veal

Truffled potato rose, celeriac, candied carrot and grilled hazelnuts, truffle sauce

Local cheese

&

Dessert (your choice à la carte)

Appetizer

Salmon

Cooked at low temperature, avocado, pickles and beetroot sorbet, citrus cream

12€

Free range egg from Vespière Farm

Cooked at 63°, smoked, spinach, salsify tempura with vegetable charcoal, chestnuts

10€

Deer pie

French foie gras, wild mushroom ice cream, pickled red onions, pickle coulis

14€

Scallop

Walnut-crusted toast, celeriac, pomegranate, Jerusalem artichoke cappuccino

14€

Langoustines

Roasted and in carpaccio, candied kumquats, butternut squash, grilled hazelnuts

18€

Foie gras

Fried cutlet, brioche, smoked eel, grapefruit gel with saffron

20€

Main course

Falafels

Seasonal vegetables and fresh coriander

19€

Haddock

Rice cake, cauliflower, Nori seaweed, coconut-ginger sauce

20€

Beef cheek

Fondant, variation of sweet potatoes and mashed tandoori, coriander, reduced juice

19€

Capon from Bec D'or Farm

Roasted supreme and its leg stuffed with chestnuts, red cabbage, parsnips, strong juice

26€

Sea beam

Grilled, corn bread, seasonal ratatouille, light anchovy beurre blanc

22€

Turbot

Lobster ravioli, pumpkin purée and smoked balls, morel crumble, shellfish sauce

30€

Veal

Truffled potato rose, celeriac, candied carrot and grilled hazelnuts, truffle sauce

30€

Cheese

Local cheese plate

10€

Dessert

Chocolate

Milk, ganache, crispy pecan, caramel ice cream

12€

Pear

Poached in red wine, Genoa bread, sweet spices, pear sorbet and almond milk

12€

Pinapple

Roasted, coconut mousse, coconut-Tonka shortbread

12€

Grapefruit

Orangette style, speculoos shortbread, flax vanilla ice cream

12€

Net prices, service included.

Our meats are of French and European origin.

Our eggs and poultry come from local farming, free range.

All our dishes are homemade, exclusively from fresh products.

Upon request, the chef will prepare menu according to your diet (vegan, gluten free, dairy free...).

Le Moulin Fouret

CARTE DES VINS

Champagne

	75cl	37,5cl
Mailly Grand Cru Brut Réserve	68€	35€
Mailly Grand Cru Délice	85€	
♥ Mailly Grand Cru Brut Rosé	90€	
Mailly Intemporel Grand Cru 2012	120€	
Louis Roederer Collection 242	105€	
Cristal Roederer - 2013	240€	

Vin Blanc

	150cl	75cl	37,5cl
Bordeaux & Sud Ouest			
GRAVES AOC Château de la Gravelière		35€	
SAUTERNES AOC Château Lange Reglat (moelleux)		50€	
♥ PESSAC LEOGNAN AOC Château Lafont Menaut		50€	
CÔTE DE GASCOGNE IGP L'Orée de la Chênaie		40€	
Bourgogne			
MEURSAULT CHARMES AOC 1er cru 2019 Joseph Drouhin		150€	
CHABLIS AOC Grand Régnard	80€	50€	30€
♥ CHÂTEAU MARSANNAY AOC		60€	30€
♥ SANTENAY BLANC AOC Clos de Malte Louis Jadot		55€	
BOURGOGNE ALIGOTE AOP Jean Loron		40€	
Rhône			
CROZE HERMITAGES AOC Jean-Luc Colombo		45€	
VIOGNIER IGP Terroirs du Vent Jean-Luc Colombo		40€	
SAINT PERAY AOC Domaine Durand		55€	
AB CHATEAUNEUF DU PAPE AOC Clos du Roi Château Gigognan		110€	
Loire			
POUILLY FUMÉ AOC Domaine de Ladoucette		50€	30€
♥ SANCERRE BLANC AOC Les Comtesses Paul Thomas		45€	
QUINCY AOC Domaine des Bruniers		40€	
CÔTEAUX DU LAYON AOC (moelleux)		35€	
REUILLY AOC Dyckerhoff		45€	
Alsace			
AB RIESLING AOC Réserve Fernand Engel		38€	
AB GEWURZTRAMINER AOC Vendanges tardives Fernand Engel		65€	
AB PINOT GRIS AOC Vendanges tardives Fernand Engel		70€	

Vin Rosé

	75cl	37,5cl
AB CEVENNES IGP Saint Maurice Climat Bio	40€	
TAVEL AOC Trésor des Sables	35€	
BANDOL AOC Domaine OTT Château Romassan	50€	
TOURAINNE AOC Vallée des Rois	38€	
♥ CÔTE DE PROVENCE AOP Domaine Grandpré	35€	20€

Vin Rouge

	75cl	37,5cl
Bordeaux		
♥ GRAVES AOC Château de la Gravelière parcelle n°1877	50€	
MOULIS EN MEDOC AOC Château Guitignan	67€	
PAUILLAC AOC Le Petit Mouton de Mouton Rotschild 2004	350€	
LUSSAC ST EMILION AOC Château Taureau	41€	21€
♥ MEDOC AOC Château Haut Barrail Cyril Gillet	50€	
CÔTES DE BOURG Château Brulsecaille	41€	25€
Beaujolais & Bourgogne		
BROUILLY AOC Sous les Balloquets Louis Jadot	45€	
♥ MOULIN A VENT AOC Château des Jacques Louis Jadot	60€	35€
GAMAY NOIR AOP Rift 69 Jean Loron (<i>sans sulfite</i>)	40€	
PINOT NOIR AOC Jean Loron	48€	
SANTENAY AOC Clos de Malte Louis Jadot	60€	
MERCUREY AOC Louis Jadot	65€	35€
BEAUNE AOC Grève 1er Cru 2016 Joseph Drouhin	120€	
Rhône		
SAINT-JOSEPH AOP Les Fagottes	65€	
CROZE HERMITAGE AOC Jean-Luc Colombo	50€	
Loire		
SANCERRE AOC Paul Thomas	48€	25€
TOURAINE CHENONCEAUX AOC Domaine de la Rochette	35€	
SAUMUR CHAMPIGNY AOP Domaine du Bourg Neuf vieilles vignes	38€	
MENETOU SALON AOC Domaine de Loye	35€	
Alsace		
AB PINOT NOIR AOC Tradition Fernand Engel	60€	
Sud Ouest		
CÔTE DU ROUSSILLON AOP Pur sang Château de Corneilla	30€	
CÔTE DU ROUSSILLON AOP La Canaille Jonquères d'Oriola	30€	

Vin au Verre*

	12cl
♥ CHABLIS AOC Grand Régnard (Blanc)	10€
VIOGNIER IGP Les Jamelles (Blanc)	6€
CÔTEAUX DU LAYON AOC (Blanc moelleux)	6€
♥ GRAVES AOC Château de la Gravelière (Rouge)	8€
PINOT NOIR Loron (Rouge)	8€
TAVEL AOC Trésor des Sables (Rosé)	8€
Vin du mois - Sélection du Sommelier	9€

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

*Peut contenir des sulfites.