

**Le choix de cinq fromages affinés  
accompagnés de ses salades vertes**

**La création « Prestige »**

Brie affiné par nos soins, à la truffe noire

**Les Desserts**

- Pièce montée traditionnelle, choux caramélisés (*Grand Marnier ou Rhum*)
- Pièce montée, macarons (*Christian MICHEL – La Maison du Macaron*)
- Tartelette poire amandine « Vieille France »
- Parfait glacé (*parfum au choix*), coulis et biscuit Spéculoos
- Notre « Paris-Brest », crumble croustillant, crème mousseline praliné noisette
- Verrine Tiramisu aux fruits exotiques
- Nem croustillant aux pommes, miel et sésame
- Crème caramel « Pot d'antan », poire pochée aux épices
- Brownies aux noix et amandes, crème tendre au chocolat
- Soupe de fruits frais, sirop vanillé
- Clafouti framboise ou mûre, verrine chocolat/griottes
- Panna Cotta citron /framboise
- Nougat glacé, carpaccio d'ananas

**Les Spécialités**

- Croustillant chocolat, praline, noisette
- Brochette ananas rôti et caramélisé
- Crème pistache, framboise
- Brownies chocolat tendre, tuile coco
- Paris-Brest, crumble croustillant
- Pot de crèmes variées (*parfum à définir : passion, café, vanille, noisette, carambar*)
- Verrine tiramisu mascarpone café
- Verrine charlotte aux fruits (*bavarois, biscuit cuiller*)
- Sorbet et glace maison « tous parfums »

**Café et mignardises**

*Guimauves, financiers, canelés, nougats, chocolats*

*Une proposition « enfant » et « végétarien » vous sera suggérée.*

*Plusieurs vins vous seront conseillés selon le choix de votre menu.*

**Une réception au restaurant**

**Formule tout inclus  
68 à 89 € selon votre choix**

*(Groupes à partir de 10 convives prenant un menu identique)*

**Buffet Apéritif**

Cocktails « Maison » :

- Citron, canne à sucre, Cointreau, méthode champenoise
- Jus d'oranges, Grand Marnier, méthode champenoise
- Association de jus de fruits, Calvados, Pommeau
- Cocktail sans alcool, pétillant framboise

Kir ou autres apéritifs classiques

**Les amuse-bouches accompagnant votre buffet**

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| - Soufflé poisson au cresson        | - Croustille truite de mer florentine      |
| - Feuilleté andouille pomme Livarot | - Boudin de volaille et chorizo            |
| - Verrine de raie gelée poivrons    | - Rognon de lapin sauce moutarde           |
| - Nem pintade au cumin et raisin    | - Paupiette de cabillaud sauce spigol      |
| - Sablé croustillant beurre anchois | - Saumon Gravlax, fromage blanc aux herbes |
| - Gougère escargots en persillade   | - Burger joue de bœuf et moutarde          |
| - Macaron foie gras de canard       | - Tartelette tacaud poireau curry          |
| - Muffin boudin noir sésame         | - Quiche jambon courgette épices douces    |
| - Bagel saumon fumé coriandre       | - Toast poisson mariné aux olives          |

**Les créations « Prestige »**

- Mini burger, betterave, foie gras de canard poêlé
- Huître d'Isigny chaude, crème champenoise
- Ris de veau braisé au Porto rouge

**Les Ateliers**

- Kiosque plancha gambas, huile parfumée
- Kiosque foie gras de canard poêlé sur plancha, pain brioché
- Kiosque saumon fumé et mariné (*tranché devant vous*)

**Les Mises en bouche**

Verrines verre ou porcelaine avec des préparations chaudes ou froides selon la saison

---

## Les entrées

---

**L'assiette du Moulin :**

- Marbré de foie gras, confit et magret de canard
- Tartare de dorade, fines herbes et mangue
- Gratin d'escargots et pomme ratte
- Raviole de gambas florentine

**L'assiette de la mer « Saveurs d'Asie » :**

- Effiloché de raie, nouilles chinoises, bouillon coriandre
- Sandre mariné, pousse de soja, panier vapeur
- Charlotte de crabe, rémoulade de légumes au wasabi
- Nem saumon, épinard, algues et épices chinoises

**L'assiette « Prestige » du Moulin :**

- Foie gras de canard poché au miel et jus de griottes
- Gratin de ris de veau et champignons de saison
- Calisson de chair de crustacés, mayonnaise de petits pois
- Médaille de lotte, petits légumes au pesto, panier vapeur

**L'assiette « La Normandise » :**

- « Croque » foie gras de canard poêlé et poire pochée
- Cocotte de sot-l'y-laisse, champignons, crème de Livarot
- Mesclun et son beignet de Camembert en tempura
- Samossa andouille de Vire et pomme (*fruit*)

**L'assiette « Terre et Mer » :**

- Bar et semoule, « conserve » de chou-fleur
- Brandade de haddock, velouté de champignons
- Vol au vent ris de veau, volaille, queues de langoustines
- Bruschetta de saumon, olives, jambon fumé, moutarde Savora

**L'assiette « Périgord - Normandie » :**

Le Canard :

- Sandwich foie gras poêlé, confiture de figues
- Samossa de confit et gésiers et son mesclun
- Duo de foie gras mi-cuit et magrets fumés

**La « grande assiette de crustacés » :**Homard ou langouste ou langoustine (*selon saison et selon cours*)

- Le tronçon, rémoulade de légumes, vinaigrette framboise
- Le gratin aux lentilles vertes du Puy
- Le beignet en tempura, crème aux herbes
- Le nem croustillant aux épices
- La bisque, jus de tête et carapaces

François et Sandrine DUPERREY

Le Village – 27390 NOTRE DAME DU HAMEL – Tél. : 02 32 44 58 11 – Fax : 02 32 44 40 12  
Site : [www.moulin-marigotiere.com](http://www.moulin-marigotiere.com) - Email : [contact@moulin-marigotiere.com](mailto:contact@moulin-marigotiere.com)


---

## Les poissons de mer et rivière

---

**Lotte :** en médaillons, cuite vapeur, coulis de crabe vert, tombée de légumes du wok**Bar :** saisi, puis cuit vapeur, caviar d'aubergine, beurre nantais**Cabillaud :** rôti aux épices, risotto au safran et brocoli**Saint-Jacques :** noix poêlées à la plancha, purée de courge**Sandre :** velouté de cresson, samossa d'escargots et shiitake**Dorade royale :** cuite sur peau, florentine, dés de chorizo

*Toutes les garnitures ou sauces peuvent être variées ou changées selon vos goûts ou les saisons.  
Plusieurs suggestions vous seront proposées*

---

## Les Sorbets (*servis avec ou sans alcool*)

---

**Les « classiques »**

- Poire
- Pomme
- Mûre
- Griotte
- Cassis
- Citron
- Mandarine

**Les « créations originales »**

- Pomme, cassis, cannelle
- Fraise, carotte, poivre de Sichuan
- Framboise, litchis
- Poire, mandarine, gingembre
- Agrumes, limoncello
- Betterave, banane
- Fruits des Iles et son Ti 'Punch

---

## Les Viandes

---

**Bœuf :** le tournedos poêlé, pomme Anna croustillante, fagot de mini pois gourmands**Canette :** le filet laqué au sésame, panier vapeur de légumes, champignons de saison**Veau :** le filet mignon et la joue confite, gâteau aux champignons, tomate cocktail farcie**Volaille :** le suprême rôti sur peau, sandwich au foie gras de canard poêlé, purée riche aux truffes**Veau :** le quasi et la brochette poêlés, petits grecs aux aromates, jus de cèpes**Pigeon :** désossé et farci de foie gras de canard et champignons, les cuisses confites, pommes Dauphine**Pintade :** dans tous ses états, le suprême rôti, la cuisse en samossa, tombée d'épinard, pomme boulangère**Agneau :** la souris cuite longuement et désossée, la brochette de ses ris braisée, jus d'agneau aux petits cocos

François et Sandrine DUPERREY

Le Village – 27390 NOTRE DAME DU HAMEL – Tél. : 02 32 44 58 11 – Fax : 02 32 44 40 12  
Site : [www.moulin-marigotiere.com](http://www.moulin-marigotiere.com) - Email : [contact@moulin-marigotiere.com](mailto:contact@moulin-marigotiere.com)