

Proposition de Menu « Tout compris »

49 euros

(menu, boissons, service)

~ ~ ~ ~

APERITIF

Kir, cocktail avec et sans alcool
accompagné de 6 friandises salées

~ ~ ~ ~

LES ENTREES

- Tarte fine andouille de Vire et pomme,
crème de Camembert et son mesclun
- Mousseline de cabillaud, coulis de crustacé,
semoule de brocoli
- Brochette de saumon poêlée au sésame,
caviar d'aubergine
- Vol au vent champignons et escargots en persillade,
crème de cresson
- Terrine gourmande « tout canard »,
aiguillette, foie gras, magret,
chutney fruits de saison

L'assiette « Trilogie du Moulin » :

- conserve tartare de saumon
- rémoulade de chair de crabe
- foie gras de canard

L'assiette « Normandie » :

- tarte fine andouille de Vire
- beignet de Camembert
- foie gras de canard macéré au Pommeau

~ ~ ~ ~

Sorbet original à découvrir

~ ~ ~ ~

LES PLATS

Poisson :

- lieu jaune, risotto, brunoise de légumes, sauce aux épices douces
- dorade royale, fine ratatouille beurre nantais, sommités de brocoli
- trilogie de poissons du moment, tombée de légumes frais, sauce coulis langoustine

Viande :

- paleron de bœuf confit longuement, champignons, carottes et fine purée de céleri
- cuisse de canard désossée, pomme Dauphine potimarron, sauce au poivre
- filet de canette rôti sur peau, poire pochée au vin, fagot de légumes verts
- suprême de volaille moelleux, crème de cèpes, pomme grenaille persillée
- poitrine de veau braisée, légumes du moment, jus de veau crémé

Quatre fromages affinés et salade verte

LES DESSERTS

- notre Paris-Brest, crumble croustillant
- croustillant chocolat, praline, noisette
- tarte fine aux pommes, glace caramel beurre salé
- sablé fin, poire caramélisée, glace vanille
- brownie aux graines, crème tendre chocolat
- millefeuille, mousseline vanille, coulis framboise
- nougat glacé, carpaccio d'ananas
- assiette de quatre desserts du moment

Café et mignardises