

L'ardoise du jour

Plat du jour (uniquement le midi)

13€

Les menus

Menu des Gourmets Pressés (uniquement le midi)

22€

Une entrée, un plat, un dessert et café – un verre de vin

Menu Brasserie du Moulin (uniquement le midi)

29€

Une entrée à la carte - le plat du jour – un dessert à la carte

Menu Gourmand

42€

Une entrée carte- un plat carte- un dessert carte

Demandez notre « menu enfant » à votre maître d'hôtel 12 €

(Menu jusqu'à 12 ans)

Les entrées

Foie Gras de Canard confit au miel et Armagnac, chutney d'ananas et son crémeux de vinaigre de Tasmanie 18 €

Tarte fine au crabe sur son lit de guacamole, segments de pamplemousse et sorbet cactus-citron 18 €

Pressé de cailles au vieux Porto, baies de Genièvre rôties accompagnées de ses petits légumes printaniers en escabèche 17 €

Carpaccio d'asperges vertes et ses copeaux de jambon Mangalica 17 €

Gambas poêlées au piment d'Espelette, étuvée de fève et artichaut accompagné de son sorbet aux poivrons 18 €

Les plats

Bar grillé au fenouil, beurre citronné, palet de pommes de terre et pousses d'épinards déglacé au vinaigre safrané des Corbières

26 €

Filet de rouget en tapenade d'olive noires et poivrons, roulade de courgette et caviar d'aubergine

24 €

Blanquette de veau à la graine de moutarde, légumes printaniers et risotto

24 €

Filet de bœuf, jus de thym, pommes de terre grenaille, choux chinois et éclats d'artichauts

27 €

Magret de canard aux fruits rouges et vinaigre de framboises, polenta au céleri rave et asperges drapées d'emmental

24 €

Le tartare du Moulin, frites et salade mesclun

(Coupé au couteau et revisité par le Chef)

20 €

Notre Plateau de fromages au lait cru, mesclun 12€

Pour d'avantage de saveurs, accompagnez votre fromage, d'un verre de nos Grands Crus de la Région

Les desserts

Envol de chocolat Amareto et sa cerise confite 10 €

Tarte fine aux ananas caramélisés et son sorbet 10 €

Chaud froid exotique et son coulis passion, glace à la noix de coco 10 €

Crémeux au marc de Muscat de Saint-Jean meringué, chantilly à la fraise et fruits rouges 10 €

Tentation aux fruits rouges : glace à la fraise et sorbet framboise, coulis de fruits rouges et chantilly 10 €

Liégeois au café ou au chocolat 10 €

La trilogie de sorbets avec ou sans alcool 11 €