



Menu de Noël

L'Entrée

Salade festive du Vieux Moulin

Mesclun d'hiver, magret fumé, haricots verts et foie gras maison

ou

Velouté de butternut

Poêlée de champignons des bois, oeuf parfait et mouillettes de pain d'épices grillées au four

Le Plat

Filet de dorade royale rôtie au four

Écrasé de pommes de terre aux herbes, fumet de poisson crémé au curcuma

ou

Quasi de veau aux pleurotes

Polenta crémeuse et son jus au thym

Le Dessert

Salade d'oranges aux épices douces

Fruits secs et sorbet à l'orange sanguine

ou

Gros cookie au chocolat maison et noix de pécan

Coulis de caramel et crème chantilly

45 euros

Produits selon disponibilité du moment



Christmas Menu

The Starter

Moulin festive salad

Winter mesclun, smoked duck breast, green beans and home made foie gras

or

Butternut squash soup

Sautéed mushrooms, slow-cooked egg, and oven-toasted gingerbread

The Main Course

Oven-roasted sea bream fillet

Herbed crushed potatoes, creamy turmeric fish fumet

or

Veal Rump with oyster mushrooms

Creamy polenta with thymed jus

The Dessert

Orange Salad with Spices

Blood Orange Sorbet and dried fruits

or

Large homemade chocolate and pecan cookie

Caramel sauce and Chantilly cream

45 euros

Seasonal products subject to availability