



AU MOULIN À VENT

ENTRÉES

<i>Charcuterie au choix : Jambon Serrano, Saucisson, Carpaccio de tête de cochon, terrine</i>	9€
<i>Grande assiette mixte charcuteries</i>	22€
<i>Frisée aux lardons, croûtons, oeufs de caille</i>	11€
<i>Os à moëlle, chapelure nori</i>	13€
<i>Cuisses de grenouilles fraîches en persillade</i>	35€
<i>Escargots en persillade par 6 ou 12</i>	10/19€
<i>Foie gras de canard</i>	18€
<i>Velouté de potimarron et espuma de châtaignes</i>	11€
<i>Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes</i>	18€



Tous nos plats sont faits maison, élaborés à base de produits frais et de saisons

PLATS

<i>Lieu jaune, beurre blanc et tombée de choux</i>	19€
<i>Filet de boeuf «Chateaubriand» grillé ou à la ficelle (saignant)</i>	32€
<i>Poitrine de veau confite 15 heures, sauce aux morilles, gratin dauphinois</i>	28€
<i>Tartare de filet de boeuf au couteau</i>	22€
<i>Double tartare de filet de boeuf au couteau</i>	42€
<i>Carré d'agneau rôti entier, croute d'herbes, jus corsé, purée de carottes au cumin (à partager)</i>	56€
<i>Côte de boeuf et son os à moëlle (à partager)</i>	65€/kg
<i>Blanquette de veau et riz pilaf</i>	19€

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre sautées à l'ail et au persil ou nature

Salade verte

Poêlée de légumes

Gratin dauphinois (+4€)

DESSERTS

<i>Fromages affinés</i>	10€
<i>Profiterole sauce chocolat</i>	9€
<i>Tarte tatin</i>	9€
<i>Millefeuille, vanille, caramel au beurre</i>	9€
<i>Pruneaux d'agen à l'armagnac</i>	8€
<i>Fondant au chocolat</i>	9€

NOS SAUCES

Sauce poivre

Sauce fromage

Sauce béarnaise

Sauce morilles (+ 5€)

