



AU MOULIN À VENT

ENTRÉES

Gratinée à l'oignon	9€
Escargots en persillade par 6, 9 ou 12	10/15/19€
Os à moelle, chapelure nori	13€
Tataki de saumon, mayonnaise au satay	12€
Terrine de campagne	9€
Cuisses de grenouilles fraîches en persillade	38€
Oeufs bio mayonnaise	6€
Salade tiède de choux de bruxelles, andouille grillée	10€
Carottes et betteraves rapées	6,5€
Petite ou grande planche de Chacuteries	12/22€



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

PLATS

Filet de boeuf «Chateaubriand» grillé (220gr)	38€
Filet de boeuf «Chateaubriand» à la ficelle, légumes du bouillon (1ère semaine de chaque mois)	38€
Poitrine de veau confite 15 heures, sauce aux morilles, gratin dauphinois	28€
Sardines à la provençale	18€
Navarin d'agneau, pommes de terre vapeur	22€
Tartare de filet de boeuf au couteau	19,5€
Côte de cochon fermier, piperade chorizo	27,5€
Andouillette AAAAAA gratinée au pouilly	18,5€
Côte de boeuf Charolaise maturée sur carcasse et son os à moelle (à partager)	90€/kg

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre
sautées à l'ail et au persil ou nature
Salade verte
Poêlée de légumes
Purée de pomme de terre

DESSERTS

Fromages affinés	10€
Profiterole sauce chocolat	9€
Riz au lait caramel beurre salé	8€
Salade de suprêmes d'oranges, écorce confite, sirop au Timut	7€
Pruneaux d'agen à l'armagnac	8€
Mousse au chocolat	9€

NOS SAUCES

Sauce poivre
Sauce échalotes
Sauce béarnaise
Sauce morilles (+ 5€)

