



Le Moulin Rouge

MENU TRADITION

19.50 € / personnes

Potage du jour ou Velouté de légumes



Entrées au choix

Assiette du potager
Frivole de jambon de pays
Terrine de poisson sauce cocktail
Salade de gésiers au vinaigre de framboises
Grillons de canard
Tarte aux légumes du marché
Terrine de campagne



Plats au choix

Cuisse de canard farcie aux cèpes et pommes de terre persillées cuisinées à la graisse de canard
Manchons de canard, gratin dauphinois
Confit de poule, haricots blancs cuisinés à la graisse de canard
Bœuf Bourguignon au vin de Bergerac parfumé aux cèpes, pâtes fraîches
Poulet cocotte façon grand-mère, poêlée forestière
Pavé de saumon sauce à l'oseille, tomates provençales et gratin de courgettes
Dos de lieu sauce armoricaine, pomme de terre vapeur crème ciboulette



Desserts au choix

Tarte aux noix et sa crème anglaise
Vacherin glacé
Pâtisserie régionale
Tarte au chocolat
Ile flottante
Flognarde aux pommes
Far Breton
Pomme au four et gelée de groseilles
Lingot créole (crème caramel sur noix de coco rapée)
Fromage blanc au coulis de fruits rouges

Supplément fromage : Cabécou sur lit de salade : 1,50 €

Vin bouteille AOC Bergerac rouge et rosé - et café compris



Le Moulin Rouge

MENU PLAISIR
22.50 € / personnes

Potage du jour ou Velouté de légumes ou Tourain blanchi



Entrées au choix

Tarte aux poireaux et au fromage de chèvre régional
Quiche aux noix et magret
Bloc de foie gras de canard et ses toasts
Salade du chef (gésiers confits, magrets fumés, salade verte)
½ melon au vin de noix (selon la saison)
Médaille Périgourdin



Plats au choix

Confit de canard, tourte aux pommes de terre persillées
Blanquette de veau, couronne de riz
Cassoulet de manchons de canard confit
Gigot d'agneau, haricots blancs à la graisse d'oie
Joues de porc confites, pommes de terre persillées cuisinées à la graisse de canard
Filets de rougets rôtis à l'huile d'olive parfumés aux herbes, tomates provençales



Desserts au choix

Fraisier
Moelleux au chocolat et noix
Duo pommes - noix
Clafouti aux fruits
Grimolle flambée
Omelette norvégienne

Supplément fromage : Cabécou sur lit de salade : 1,50 €

Vin bouteille AOC Bergerac rouge et rosé - et café compris



MENU GOURMET
28.00 € / personnes

Velouté de légumes ou Tourain blanchi



Entrées au choix

Salade gourmande (gésiers confits, magrets fumés, foie gras)
Terrine de foie gras maison mi-cuit et sa confiture de figues
Saumon fumé et sa crème fouettée à la ciboulette



Plats au choix

Magret de canard en cage sauce au foie gras, feuilleté de pommes de terre et cèpes
Rôti de veau sauce aux pleurotes, gratin dauphinois
Filet mignon de porc rôti sauce aux morilles, légumes du moment
Civet d'oie, pommes vapeur



Desserts au choix

L'assiette des desserts
Fondant au chocolat amer
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
Délice du pâtissier
Coupe fraîcheur

Supplément fromage (Marbré de brie de Meaux aux noix ou
Cabécou sur lit de salade verte) : 1,50 €

Vin bouteille AOC Bergerac rouge et rosé - et café compris