

COMPLEXE
HOTELIER

RESTAURANT

Le Moulin Rouge

MENU TRADITION

20.00 € / 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
Salade Quercynoise (Cabécou chaud sur toast, noix, salade verte)
Salade composée



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
Cuisse de poule confite, 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
Dos de cabillaud sauce à l'oseille, tomates provençales et gratin de courgettes
Dos de lieu sauce armoricaine, pomme de terre vapeur crème ciboulette
Paupiette de veau à la provençale, écrasé de pommes de terre maison
Rôti de porc sauce forestière, petits pois paysanne



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
Terrine de pain perdu tiède, glace vanille

Supplément fromage : Cabécou sur lit de salade : 2.00 €

Vin bouteille AOC Bergerac rouge et rosé - et café compris

COMPLEXE
HOTELIER

-
RESTAURANT

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 Monbazillac (selon la saison)
Médailon 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 sauce marchand de vin, pommes de terre persillées cuisinées à la graisse de canard
Filets de rougets rôtis à l'huile d'olive parfumés aux herbes, tomates provençales
Parmentier de canard, salade verte



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 : 2.00 €

Vin bouteille AOC Bergerac rouge et rosé - et café compris

COMPLEXE
HOTELIER

-
RESTAURANT

Le Moulin Rouge

MENU GOURMET

28.00 € / personnes

Velouté de légumes ou Tourain blanchi



Entrées au choix

Tartine de pied de cochon, foie gras poêlé, sauce à la moutarde violette de Brive
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

Feuilleté de noix de St Jacques poêlée aux cèpes, riz basmati
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
Suprême de pintade crème de cèpes, Haricots verts persillés riz basmati



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 (Cabécou sur lit de salade verte) : 2.00 €

Vin bouteille AOC Bergerac rouge et rosé - et café compris