

*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  
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  
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**

*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)  
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 poulet 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**