

Menu Gastronomique à 45.70€ (Hors fromage)

Le choix
doit être
identique
pour tous

Entrées :

Le Marbré : Foie gras et poisson de Loire fumé, chutney aux feuilles de moutarde
Et citron confit, confiture de tomates vertes

Le Breton : Les escalopines de Homard sauce thaï, sur vermicelle de haricot mungo
Et émulsion de lait de coco

Les Demoiselles de Guilvinec : Compression de langoustines au parfum de paëlla

Les Ris de veau : Braisé au riz soufflé sur jardin de légumes, brousse de brebis

Plats :

Le Sandre : L'escalope de nos rivières au beurre blanc, salade de petit épeautre

Le Poisson de nos criées : L'arrivage du marché sur minestrone de légumes
Relevé de coco à la coriandre vietnamienne

Le Bœuf : Le filet race à viande, gâteau de queue de bœuf
et mousseux de pomme de terre,
Béarnaise au vin rouge

Le Canard croisé : Le demi sauvageon à l'orange et asperge, tradition modernisée

L'Agneau : Le filet de selle en viennoise et pistou de basilic, crumble d'olive noire

Fromage :

L'assiette de fromages affinés et salade (+5.80€)

ou

Le fromage fondant sur salade (+5.80€)

Desserts :

La Plage des caraïbes : La mousse coco, sorbet pina colada,
Arrosé de rhum sur sable fin

Le Parfum de fruit rouge : Carpaccio sur ganache flexible framboise et son sorbet
Emulsion au sirop épicé

L'Incontournable : Soufflé chaud au Cointreau du Cavier, crème glacée amande

Le Grand cru de plantation : La mousse et crémeux de chocolat lait Mangaro,
Sponge cake et tuile croustillante

****Gourmets pressés ? ****

N'hésitez pas à nous faire part de vos contraintes horaires dès votre arrivée

Prix nets, service compris, saison PRINTEMPS / ETE TARIF 2018 - TVA 10% INCLUSE

Restaurant Le Moulin Cavier

2 RN 162 - 49240 AVRILLE T 02.41.42.30.45 F 02.41.42.40.32

hotel@hotelmoulincavier.com

www.hotelmoulincavier.com

