

Restaurant Le Moulin Cavier

Le choix
doit être
identique
pour tous

Menu Gastronomique à 45.70€ (Hors fromage)

Entrées :

Le Foie Gras : Poché au porto, œuf mollet sur glace de veau corsé fraîcheur estragon

La Gourmandise : Homard Rôti, sauce aigre douce, cannelloni de piperade de légumes d'été (supplément de 3.00€)

L'Estivale : Les asperges crues et cuites sur blanc manger au poivre de Timut, Gravelax de bœuf, vinaigrette d'agrumes et sabayon au Campari

Plats :

Le Sandre : Sauce beurre blanc en habit d'algues, sur blé vert fumé et petits légumes

La sélection de notre Mareyeur :
L'arrivage du marché sur biscayenne et crémeux à l'ail doux,
Sauce à l'encre de seiche sur sablé fenouil

Le Bœuf : Fumé minute et farci aux algues fraîches,
Mini légumes grillés sur Caviar d'aubergine

Le carré d'agneau : En croûte d'herbes et citron confit
Pissaladière et concassé de tomate

Fromage :

Le plateau de fromages

L'affineur du Chef Xavier Thuret (3 morceaux au choix) + 5.80€

Desserts :

Le Bambou : L'opéra et crémeux chocolat au thé Matcha caramel et parfait glacé

La Cristalline : Tombé de fruits rouges sur crème et Streusel au Wasabi, Douceur de menthe et d'hibiscus

L'Incontournable : Soufflé chaud au Cointreau,
Marmelade et glace à l'orange sanguine, spaghetti au miel

****Gourmets pressés ? ****

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

Prix nets, service compris, saison PRINTEMPS-ETE 2019 - TVA 10% INCLUSE