

Formule Déjeuner Rapide 14€

Du mardi au vendredi uniquement

(Plat + dessert)

Menu Cascade 24€

Roll mops maison et sa crème au citron vert

ou

Velouté de courgette à la crème du Poitou infusé au lard fumé

ou

Terrine de langue de boeuf aux condiments et sauce tartare

Jarret de porc braisé et pommes persillade

ou

Effilochée de raie vapeur à la vinaigrette d'avocat

ou

Brochette de gigot d'agneau grillée et son embeurrée de chou vert au lard fumé

Trilogie de fromages de nos régions et sa salade verte aux noix

ou

Profiteroles maison

ou

Dessert du jour

Menu Epicurien 32€

Parmentier de queues de langoustines et son jus de basilic frais

ou

Crème de foie gras aux éclats de marrons et glace aux cèpes

ou

6 Huîtres N°3 fines de chez Papin et leurs rillettes de canard

Crumble cabillaud sur sa fondue de poireaux et son coulis de pimientos del piquillos

ou

Tournedos de canard poêlé à la sauce trompettes de la mort et taupinambours en persillades

ou

La pièce de boeuf tranchée sur haussée de foie gras grillé et légumes variés

Le chariot de fromages

Déclinaison autour de la griotte

ou

Coupe givrée (glace et sorbet)

ou

Dôme de chocolat aux framboises

Eveil des Sens

Eveillez vos sens avec ce menu issu d'une cuisine intuitive de saison

Entrée, plat, chariot de fromages, dessert 47€

Entrée, plat, chariot de fromages, dessert, 3 verres de vin 63€

A LA CARTE...

Entrées:

Les Huîtres Papin et leurs rillettes de canard

N°3 Fine: les 6: 9,00€ les 9: 13,00€ les 12: 18,00€

N°2 Spéciales: les 6: 10,00€ les 9: 15,00€ les 12: 20,00€

Galette croustillante de queue de veau surhaussée de son foie gras poêlé 20€

Salade de queues de langoustines poêlées et ùdon ravigotées au pili-pili 18€

Verrine de chair de crabe et ses mouillettes dorées 19€

Gnocchis de polenta poêlés, coulis de cantal jeune et frisson de poitrine fumée 16€

Huîtres simplement gratinées les 9N°2 spé 17€ les 9N°3 fines 15€

Poissons:

Assiette du grand large (fruits de mer du marché) 20€

Poêlée de mafalda corta aux gambas parfumées au pesto et parmesan 19€

Tronçon de carrelet cuit meunière et sa sauce cacahuète 22€

Le bar de ligne en pavé cuit plancha et son huile d'olive extra 26€

Plancha de poissons à la vinaigrette de tomates fraîches 22€

Les noix de St Jacques en risotto crémeux au jambon Speck et petit pois 26€

Viandes:

Les ris de veau croustillant façon meunière et leurs légumes fânes glacés 26€

Demi pigeon fermier farci et bardé à la poitrine fumée 22€

Traditionnel tournedos de boeuf au foie gras de canard poêlé 26€

Côte de veau à la poêle en fonte et chanterelles crémees 24€

Marqué à vif, servi avec potatoes maison et assortiment de légumes

Le faux-filet 21€

L'entrecôte 23€

le magret de canard 19€

Fromages:

Chariot de fromages et petites salades vertes 8,00

Desserts:

Poêlée de pommes flambées au calvados rafraichie à la vanille 8,50€

La pavé crémeux au café et au speculoos 8,50€

Traditionnel fondant de chocolat chaud et sa crème anglaise à la vanille 8,50€

Véritable crème brûlée 7,50€

Assiette de sorbets et ses coulis de fruits frais 7,50€

L'expresso du petit poucet 6,50€

Tarte fine aux poires et coulis caramel au beurre salé 8,50€

Le Restaurant du Moulin neuf est ouvert du Mardi au dimanche midi

Au déjeuner à partir de 12h00

Au dîner à partir de 19h30

Réservations 05 45 94 50 29



La terrasse,



HOTEL

<i>Chambres</i>	<i>Vue</i>	<i>Tarif 1 pers (€)</i>	<i>Soirée Etape (€)</i>
10	<i>Cour</i>	45,00	72,00
11	<i>Cour + Rivière + Terrasse</i>	80,00	107,00
12	<i>Rivière + Terrasse</i>	80,00	107,00
13	<i>Cascade + Terrasse</i>	80,00	107,00
14	<i>Cascade + Terrasse</i>	80,00	107,00
15	<i>Cascade + Terrasse</i>	80,00	107,00
16	<i>Cascade</i>	55,00	82,00
17	<i>Rivière + Cour</i>	55,00	82,00
18	<i>Cour</i>	45,00	72,00
19	<i>Cour</i>	45,00	72,00
21 (2ième)	<i>Cour + Rivière</i>	55,00	82,00
22 (2ième)	<i>Rivière</i>	55,00	82,00
23 (2ième)	<i>Cascade</i>	55,00	82,00

Petit déjeuner: 7,00€ en salle O'U 10,00€ en chambre

HORAIRES

*7h00-9h30 du lundi au vendredi
8h30-10h00 les samedi et dimanche*

Repas de la Soirée Etape:

Entrée

Plat de viande O'U de poisson

Fromage O'U dessert

(Hors Boisson)