

# *La Carte*

## *Les Entrées*

*L'œuf cocotte au foie gras poêlé, jus de viande, mouillette au beurre 17€*

*Le velouté poireaux pommes de terre, raviole au cantal vieux 14€*

*Huîtres spéciales n°3 Papin Les 6 : 18€ Les 9 : 26€ Les 12 : 32€*

*La salade langoustines, vinaigrette exotique 17€*

## *Les Poissons*

*Le risotto crémeux calamars et chorizo doux 25€*

*Le pavé de cabillaud croustillant, frites et sauce tartare 25€*

*Le pavé de mullet rôti, haricots coco, beurre blanc à la salicorne 28€*

## *Les Viandes*

*Le tajine de canard, petite semoule aux fruits secs 26€*

*La galette de veau panée, salade folle et croquante 26€*

*L'entrecôte 400gr VBF, grenailles et salade verte 29€*

*Poêlée de pâtes aux escargots et pistou d'herbes*

## *Les Desserts*

*L'entremet chocolat, café et speculoos 12€*

*Le sabayon aux fruits exotiques 12€*

*Le café ou thé gourmand 14€*

*Le fondant de chocolat chaud et sa crème anglaise 14€*

# *Les Menus*

*Menu Formule déjeuner de l'ardoise = 22€*

*(Du mardi au vendredi uniquement le midi et hors jours fériés)*

\*\*\*\*\*

## *Le Menu du Moulin*

*(Du mardi au dimanche midi et soir)*

*Entrée + plat OU Plat + dessert : 30€*

*Entrée + plat + dessert : 42€*

*Tarte croustillante de légumes et jambon serrano*

**Ou**

*Le tataki de thon, sauce asiatique*

\*\*\*\*\*

*La dorade royale en paëlla, huile de chorizo*

**Ou**

*L'onglet de veau poêlé, mousseline de petits pois à la française*

\*\*\*\*\*

*Croustillant framboise et litchi*

**Ou**

*Sablé breton, crémeux praliné, nougatine et chantilly mascarpone*

**Ou**

*Assiette de 3 fromages et salade*