

# Menu Saveurs du Moulin 29€

Formule - 19 € - Midi sur semaine  
Entrée & Plat ou Plat & Dessert

Gaspacho de Tomates et son sorbet

Pelenta de fine ratatouille tomate.

ou

Emincé et brunoise de Canard marinade vanillée

crème de petits pois chantilly de carottes.



Dorade et Encornet essence de basilic

cuillère de riz et pignons de pins mélangés.

ou

Mignon de Porc aux fruits secs coulis de Foie Gras

légumes du marché.



Clafoutis et soupe de Fraises glace Tagada.

ou

Déclinaison de Glaces et Sorbets du moulin.

Fromages en complément de tous nos menus : 5€

Les Fromages affinés par Maître Jacques.

ou

Franche de Chalichou du Poitou et sorbet tomate.

Menu Enfant : 13€

Sur proposition du Chef: Entrée, Plat, Dessert et Surprise

# Menu Haute Saintonge

Entrée, Plat, Dessert 35 €

Entrée, Suite, Entracte, Plat, Dessert 45 €

Balletin de Rouget et Homard aux herbes  
Crème d'Asperges du Blayais et Caviar d'Aquitaine.

<sup>ou</sup>  
Doliné de Foie Gras de canard du Moulin  
mêlé-mêlé de noix et mangue.

Escalope de Turbot rôtie et farcie de quinceas  
jus de truffonade.

<sup>ou</sup>  
L'Esturgeon d'Aquitaine en écailles de légumes  
Spaghettis de courgettes.

Sucette glacée de Pineau rosé.

Filet de Bœuf parfumé au Cote de Blaye  
recuèle de pommes de terre aux cignens nouveaux.

<sup>ou</sup>  
Suprême de Pigeon et sa cuisse  
galette de volaille et céleri.

Dégustation de Chocolats glace Cognac.

<sup>ou</sup>  
Trois sablés de fruits de saison à la menthe  
meusseline Cannelle.

*Nos viandes sont de provenance Française - Pour l'ensemble de cette carte les Prix sont TTC, service compris.*

## Menu Dégustation 75 €

« Laissez vous faire - Laissez nous faire ».

Le Chef vous compose une promenade en 8 dégustations surprises.

Pour que le plaisir soit partagé par tous nous réservons ce menu à l'ensemble de la table.

Accompagner votre repas de notre Forfait Bacchus 35 €

Cinq vins au verre sélectionnés pour un parfait accord avec les mets.

## Menu Foie Gras & Pineau des Charentes 49 €

Emincé et brunoise de Canard marinade vanillée

Crème de petits pois chantilly de carottes.



Le Foie Gras de canard chaud

poché au Pineau salade de pois gourmands.

Un verre de Très Vieux Pineau



Sucette Glacée au Pineau rosé.



Mignon de Porc aux fruits secs coulis de Foie Gras

Légumes du marché.



Clafoutis et soupe de Fraises glace tagadas.

Menu du Ferrier 45€ Tout compris

*Apéritif - 2 verres de vins Charentais - Café*

*Pinceau des Charentes et Salés du Moulin*

*Crème d'Asperges du Blayais  
Accompagnées de trois Huîtres émulsionnées.*

---

*Pêlon d'Esturgeon d'Aquitaine au beurre aillé  
brochette de Grenailles.*

---

*Dégustation de Chocolats glace Cognac.  
Café et Mignardises*

Notre Service Traiteur

Plats ou produits à emporter - Sur commande

*Le Chef est à votre écoute*

*pour vous préparer vos plats ou produits de réception :*

*Les Salés de vos Cocktails*

*Foie Gras du Moulin*

*Esturgeon d'Aquitaine*

*Saumon fumé au Moulin*

*Caviar d'Aquitaine*

...

La Carte du Moulin

---

*Les Entrées*

---

<i>Diéliné de Foie Gras de canard du Moulin, méli-mélo de noix et mangue.</i>	25 €
<i>Vinaigrette de Homard aux agrumes tian de légumes.</i>	25 €
<i>Gaspacho de Tomates et son sorbet. Polenta de fine ratatouille tomate.</i>	16 €
<i>Crème d'Asperges du Blayais et Caviar d'Aquitaine.</i>	30 €
<i>Huitres de nos côtes (9) et sa casserole d'Esturgeon.</i>	18 €
<i>Foie Gras de canard chaud, poché au Pineau, salade de pois gourmands.</i>	25 €

### ═══════════ *La Mer* ═══════════

<i>Dorade et Encornet, cuillerée de riz et pignons de pins mélangés.</i>	19 €
<i>L'Esturgeon d'Aquitaine en écailles de légumes spaghetti de courgettes.</i>	19 €
<i>Escalope de Turbot rôtie et farcie de quincas jus de truffnade.</i>	23 €
<i>Homard (500g) rôti dans sa coque, déglacé au Cognac.</i>	50 €
<i>Poisson du Jour selon pêche et marché.</i>	22 €

### ═══════════ *Les Viandes* ═══════════

<i>Filet de Bœuf au Cote de Blaye, pommes de terre aux cignons nouveaux.</i>	26 €
<i>Mignon de Porc aux fruits secs, oûlis de Foie Gras légumes du marché.</i>	19 €
<i>Pigeon cuit au four entier et désossé, légumes du marché.</i>	25 €
<i>Rôti de Magret de canard au Pineau des Charentes, fricassée de légumes.</i>	21 €

### ═══════════ *Les Fromages* ═══════════

<i>Fromages affinés par Maître Jacques.</i>	5 €
<i>Franche de Chabichou du Poitou et sorbet tomate.</i>	5 €

### ═══════════ *Les Desserts* ═══════════

<i>Clafoutis et soupe de Fraises glace Tagada.</i>	10 €
<i>Dégustation de Chocolats glace Cognac.</i>	12 €
<i>Trois sablés de fruits de saison à la menthe, mousseline Cannelle.</i>	11 €
<i>Diéliné de Desserts pour les gourmands</i>	15 €
<i>La Palette de Glaces et Sorbets parfums de saison</i>	10 €

# Vins

*Nous vous proposons en plus de notre carte  
des vins au verre en accord avec les mets de votre menu.*

Forfait « Bacchus » 35 € : Cinq vins au verre.

Forfait « Petit Bacchus » 20 € : Trois vins au verre.

Pour terminer votre repas goûter un Brulot Charentais :

*Café chauffé et mélangé au Cognac (½ après brûlage)*



## *La Roue - Le Mécanisme - La Meule à Huile*

*À l'issue de votre repas nous nous ferons un plaisir de vous accompagner pour  
une visite de la Roue du Moulin.*

*Dans la salle de la meule à huile de noix vous y découvrirez la Boutique et  
ses produits régionaux sélectionnés :*

*Pineau des Charentes Cognac Vins de Pays ...  
Verrerie, Vaisselle et les vraies Pantouffles Charentaises ...*

*Notre restaurant est ouvert 7 jours / 7, midi & soir*

*Chef de Cuisine : Eric Prud'homme*