

Menu Saveurs et Terroir

Mise en bouche - Entrée – Plat – Dessert. 29 €

Midi sur semaine : Formule : Entrée, Plat ou Plat, Dessert. 21 €

Merci de commander vos desserts en début de repas.

Soupe de Potirons et Marrons

Tartine de canard confit et fumé aux pommes vertes.

ou

Huîtres de Marennes "La Maline",

En nage acidulée, sorbet et confit de citron jaune, vinaigrette d'Artichauts noisette.

Esturgeon d'Aquitaine et Cagouilles de Charente.

Au beurre aillé et compotée, Brochette de Grenailles, râpé d'Amandines.

ou

Pintade fermière et crustacés,

Salpicon de crevettes et pintade en pannequet de choix,

Bouillon de cuisson parfumé à l'estragon, crème de carottes.

La Roue du moulin chocolatée noir et blanc,

Praliné croustilline et cappuccino vanillé.

ou

La Palette de Glaces et Sorbets du Moulin aux parfums de saison.

<p><i>Fromage, en complément de tous nos menus: 6 €</i></p>

Les affinés de Maître Jacques.

ou

Cœur de Comté et viande de grison,

Carpaccio de poires williams.

Menu Enfant : 15€

Sur proposition du Chef : Entrée, Plat, Dessert

Menu « Carte » - Haute Saintonge

Mise en bouche - Entrée - Suite ou Plat - Fromage ou Dessert. 36 €

Mise en bouche - Entrée - Suite - Entracte - Plat - Fromage ou Dessert. 46 €

Merci de commander votre dessert en début de repas.

Entrées

*Le décliné de Foie Gras de canard et pain d'épices,
Mi-cuit en rouelle, tranche pochée au Pineau, mille feuille et parfait glacé.
ou*

*Comme un Calisson,
Saint Jacques infusées aux épices et fine brunoise de légumes et amandes,
Fine gelée moelleuse de mangue au Saumon fumé.*

Suites

*L'Aquitaine et l'Atlantique,
L'Esturgeon, Homard, jus de carcasses réduites.
Amandines et oignons fondus au thym, chips de lard confit.
ou*

*Le Coquillage et légumes d'antan.
Saint Jacques servies sur une gaufre sarrazin.
Purée de panais et jus de viande.*

Entracte

Verre glacé, pomme Belchard au Pineau des Charentes.

Plats

*Rôti de Volaille fermière farci truffonade.
Raviole ouverte de légumes, escalope de foie gras de canard.
ou*

*Le Pigeon de Mr Guilbeau et Magret de canard.
Suprême au sésame et sa cuisse en cake,
Fine galette de polenta aux fruits secs, poudre de spéculos.*

Fromage - Desserts

*Le Cœur de Comté et viande de grison,
Carpaccio de poire williams.
ou
Le Cognac et Chocolat.
Glacé et sablé de chocolat aux griottes, cappuccino Cognac cannelle.
ou*

*Le Caramel,
Fine tartelette nougatine et pomme caramélisée.*

Menu Foie Gras & Pineau des Charentes

Mise en bouche - Entré - Suite - Entracte - Plat - Dessert. 49 €

*Soupe de Potirons et Marrons à volonté
Tartine de canard confit et fumé aux pommes vertes.*

*Escalope de Foie Gras de canard poêlée au Pineau rosé,
Fine purée de topinambours et vitelottes.*

Sucette glacée au Pineau des Charentes.

*Rôti de Volaille fermière farci truffonade.
Raviole ouverte de légumes.*

*La Roue du moulin chocolaté noir et blanc,
Praliné croustilline et cappuccino vanillé.*

Menu Dégustation

« Laissez vous faire, Laissez nous faire »

Promenade gourmande en 8 dégustations surprises. 79 €

Pour que le plaisir soit partagé par tous, ce menu est réservé à l'ensemble de la table.

Pour accompagner votre repas, des vins servis au verre
sélectionnés pour de parfaits accords avec les mets de votre menu.

Gd Bacchus : Cinq vins. 35 €

La Carte du Moulin

Les Entrées

<i>Foie Gras de canard et pain d'épices, le mi-cuit et poché au Pineau.</i>	26 €
<i>Huîtres de Marennes 12 «La Maline» cassolette de Cagouilles.</i>	21 €
<i>Escalope de Foie Gras de canard panée au sésame, soupe potiron.</i>	26 €
<i>Tian de Homard et Saumon fumé au moulin, fine gelée moelleuse de mangue.</i>	28 €

La Marée

<i>Poêlon d'Esturgeon d'Aquitaine au beurre aillé, brochette de Grenailles.</i>	21 €
<i>La St Jacques snackée, une gaufre sarrazin, purée de panais et jus de viande.</i>	25 €
<i>Homard (500 g) rôti dans sa coque, déglacé au Cognac.</i>	52 €
<i>Selon la pêche et son marché, le Chef vous propose son Poisson du Jour.</i>	25 €

Les Viandes

<i>Pannequet de choux crevettes, Pintade choux, bouillon parfumé à l'estragon.</i>	18 €
<i>Rôti de Volaille fermière farci de truffonade, raviole ouverte de légumes.</i>	21 €
<i>Le Pigeon cuit entier et désossé, petits légumes de saison.</i>	26 €
<i>Rôti de Magret de canard au Pineau, fine purée de Topinambours et vitelottes.</i>	22 €

Les Fromages

<i>Fromages affinés par Maître Jacques.</i>	11 €
<i>Le cœur de Comté et viande de grison, carpaccio de poire williams.</i>	11 €

Les Desserts

Merci de commander votre dessert en début de repas

<i>Fine tartelette nougatine et pomme caramélisée, jus de cidre, noix torréfiées.</i>	12 €
<i>La roue du Moulin chocolatée noir et blanc, cappuccino vanillé.</i>	12 €
<i>Décliné de Desserts pour les gourmands</i>	15 €
<i>Palette de Glaces et Sorbets du Moulin, aux parfums de saison.</i>	10 €

Les Vins

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

« *Gd Bacchus* » 35 € : *Cinq vins*

« *Bacchus* » 29 € : *Quatre vins*

« *Petit Bacchus* » 22 € : *Trois vins*

Mais aussi

Sur votre Foie Gras : *Verre de St Croix du Mont* 5 €

Avec votre dessert : *Verre de Cerdon – Vin du Bugey – Méthode Ancestrale* 5 €

Sur plats : *Autres vins au verre, nous consulter.*

Pour enrichir votre cave personnelle,

Tous les vins de notre carte sont disponibles à la vente à emporter.
nous consulter pour une offre de prix. (*Minimum -30%*)

Pour terminer votre repas sur une note très terroir,

Déguster un *Brûlot Charentais*

Café chauffé au Cognac puis mélangé (4° après brulage) 6 €

La Roue et le Mécanisme du Moulin

A l'issue de votre repas, nous nous ferons un plaisir de vous accompagner pour une visite de la roue et du mécanisme du Moulin.

*Dans la salle de la meule à huile de noix, vous découvrirez la **Boutique** où nous avons sélectionné pour vous des produits régionaux :*

***Pineau des Charentes – Cognac – Vins – Faïences
mais aussi les véritable pantoufles Charentaises ...***

Service Traiteur

Plats ou produits à emporter – Sur commande

Le chef est à votre écoute pour vous préparer vos plats
ou produits de réception

- *Salés de vos cocktails 4 pièces par personne : 4 €*
- *Foie Gras mi-cuit du Moulin, les 100 g : 12 €*
- *Saumon fumé au Moulin, les 100 g : 6 €*
- *Caviar d'Aquitaine : Suivant le cours et le poids*
- *Plats en sauce sur demande*

Pour l'ensemble de ces Produits un délai de 3 jours nous est nécessaire.

Nos viandes sont de provenance Française et Union européenne

Pour l'ensemble de cette carte les prix sont toutes taxes et service compris.

Nos plats sont élaborés à base de produits frais de saison,
par soucis de qualité et selon nos arrivages, leurs compositions peuvent être modifiées
et/ou un plat peut être indisponible, merci de votre compréhension.

Chef de cuisine : Eric Prud'homme

Restaurant ouvert 7/7 midi et soir