

LA CARTE D'AUTOMNE

POUR COMMENCER

Foie gras mi-cuit, chutney poire et raisin	18 €
Poulpe snacké, houmous et crémeux chorizo	16 €
Embeurré de butternut aux noisettes, girolles et œuf mollet	16 €

ENSUITE

Pluma de porc ibérique, sauce paprika fumé	36 €
Dos de cabillaud doré au beurre fumé, sauce yuzu	36 €
Cocotte lutée au ris de veau truffé et veau fondant	36 €

POUR LES VÉGÉTARIENS

Soupe au pistou	28 €
-----------------	------

POUR LES AMATEURS DE VIANDE SAIGNANTE

Côte de bœuf charolaise (pour deux personnes)	90 €
Filet de bœuf charolais	39 €

FROMAGES

Planche de fromages affinés	14 €
-----------------------------	------

UNE NOTE SUCRÉE

Pomme confite, crumble d'amande et praliné croustillant	12 €
Forêt noire tout chocolat Valrhona	14 €
Douceur spéculoos, cœur fruits rouges	12 €

Francky Schlosser

TOUTE L'ANNÉE, EN SEMAINE

La formule du jour

hors jours fériés · sous réserve de disponibilité

35 €

Entrée, plat, dessert

30 €

Entrée et plat, ou plat et dessert

Pour les enfants un menu à 28 €, avec boisson et dessert au choix

Au bar ou en terrasse, un simple apéritif

Réunion improvisée, afterwork, détente entre amis : un cocktail ou un verre de vin, et une planche à partager. Carte des vins et des cocktails sur demande.

...tout est là, détendez-vous !

Réceptions, fêtes de famille

Jusqu'à 60 personnes au Moulin, en salle ou en terrasse.

Séminaires et conférences

Jusqu'à 100 en salle au Domaine la Roque, à 200 m.

Réceptions et mariages XL

Le Garden Lounge : 120 assis, 200 debout.



Lundi au samedi, midi et soir · dimanche midi

382 route de la Roque, 84210 Althen-des-Paluds

04 90 28 73 98 · contact@moulin-rive-gauche.fr · moulin-rive-gauche.fr

Hôtel partenaire : Moulin de la Roque · 04 90 62 14 62