Moulin Rive Gauche
RESTAURANT

LE MENU DE FÊTES

Entrée, plat, dessert · 50 €

Pour les groupes et les repas d'entreprise, les choix sont à faire au préalable.

POUR COMMENCER

Marbré de foie gras et effiloché de bœuf confit, condiment physalis et vin rouge de Rasteau

Foie gras marbré terre et mer à la joue de lotte + 3 €

Butternut confit et poêlée de cèpes + 3 €

ENSUITE

Filet de volaille fermière, mousseline, morilles et jus corsé

Wellington de veau, sauce poivrade truffée + 6 €

Dos de cabillaud, sauce crémant de Bourgogne et agrumes + 3 €

UNE NOTE SUCRÉE

Cabosse de chocolat, dulce et pralin pécan

Crème de marron, ananas flambé au rhum et biscuit madeleine

Francky Schlosser

Prix TTC par personne · suppléments indiqués à côté du plat · Allergies : veuillez en parler au serveur !