



Le Moulin Fouret

CARTE RESTAURANT

Menu Déjeuner à l'ardoise 20€

(entrée / plat / dessert)

Menu Au bord de l'eau 36€

(entrée / plat / dessert)

Maquereau

Pané aux céréales, purée d'oignons, pickles de chou fleur, olives, sorbet moutarde

Ou

Endive

En tatin et pomme, sablé spéculoos, espuma Livarot

Saumon

Cuit lentement aux 4 baies, boulgour, poireau grillé, coulis d'épinards

Ou

Porc de la ferme Saint Aubinoise

Embeurrée de chou vert, coing, beignet de pomme de terre, fruits secs, jus corsé

Ou

Chili

Légumes d'automne aux pois chiches, chou vert, croquette de risotto

Dessert (au choix à la carte)

Menu du Moulin 44€

(entrée / plat / dessert)

Joue de porc

En terrine, foie gras français, pickles d'oignon rouge, pain aux figues, sorbet pomme-échalote

Ou

Saint Jacques

En tartare et rôties, clémentine de Corse, pomme verte, concombre

Pigeon

Purée de carottes à l'orange, betterave rôtie, croquette de risotto, raisins secs au calvados, jus corsé

Ou

Eglefin

En croûte de chorizo et persil, purée de Bleu de Hongrie, trompettes de la mort

Dessert (au choix à la carte)

Menu Promenade au parc 66€

(2 entrées / plat / fromages / dessert)

Dernières commandes à 13h30 (midi) et 21h (soir)

Langoustines

Rôties, lard de la ferme, risotto de petit épeautre, cresson, cappuccino de crustacés

&

Boeuf

En tataki, citron confit, poivre de Myrte, béarnaise au corail d'oursin

Cerf

Tournedos, purée de panais, châtaignes, girolles, jus aux aïelles

Ou

Saint Jacques


Rôties, purée de patates douces au gingembre, noix de cajou, sauce coco

Fromages locaux

&

Dessert (au choix à la carte)

Entrées

Maquereau	12€
Pané aux céréales, purée d'oignons, pickles de chou fleur, olives, sorbet moutarde	
Endive 	12€
En tatin et pomme, sablé spéculoos, espuma Livarot	
Joue de porc	14€
En terrine, foie gras français, pickles d'oignon rouge, pain aux figues, sorbet pomme-échalote	
Saint Jacques	14€
En tartare et rôties, clémentine de Corse, pomme verte, concombre	
Boeuf	18€
En tataki, citron confit, poivre de Myrte, béarnaise au corail d'oursin	
Langoustines	20€
Rôties, lard de la ferme, risotto de petit épeautre, cresson, cappuccino de crustacés	

Plats

Chili 	18€
Légumes d'automne aux pois chiches, chou vert, croquette de risotto	
Saumon	20€
Cuit lentement aux 4 baies, boulgour, poireau grillé, coulis d'épinards	
Porc de la ferme St Aubinoise	22€
Embeurrée de chou vert, coing, beignet de pomme de terre, fruits secs, jus corsé	
Eglefin	24€
En croûte de chorizo et persil, purée de Bleu de Hongrie, trompettes de la mort	
Pigeon	26€
Purée de carottes à l'orange, betterave rôtie, croquette de risotto, raisins secs au calvados, jus corsé	
Cerf	30€
Tournedos, purée de panais, châtaignes, girolles, jus aux aïelles	
Saint Jacques	30€
Rôties, purée de patates douces au gingembre, noix de cajou, sauce coco	

Fromages

Assiette de fromages locaux	10€
------------------------------------	-----

Desserts

Carotte	12€
Moelleux carotte-agrumes, tagliatelles caramélisées, crèmeux citron, glace pistache-orange	
Chocolat	12€
Crèmeux et fondant chocolat, nougatine noisette, glace sésame noir	
Figue	12€
Confite et en sorbet au poivre 5 baies, gelée mandarine-muscade, biscuit macaron	
Pomme	12€
Sablé breton, espuma et sorbet pomme-coriandre, compote de coing	

Prix nets, service compris.

Nos viandes sont d'origine française et européenne.

Nos oeufs et volailles sont issus de productions locales, élevages en plein air.

Tous nos plats sont faits maison, exclusivement à partir de produits frais.

A la demande, le chef s'adapte à tous les régimes, intolérances ou allergies.



Le Moulin Fouret

RESTAURANT MENU

Lunch Special Slate Menu 20€

(appetizer / main course / dessert)

Set Meal Au bord de l'eau 36€

(appetizer / main course / dessert)

Maquerel

Breaded with cereals, onion puree, cauliflower pickles, olives, mustard sorbet

Or

Endive

Tatin style with caramelized apples, speculoos biscuit, Livarot (cheese) espuma

Salmon

Slowly cooked with 4 berries, bulgur, grilled leek, spinach coulis

Or

Porc from Saint Aubinoise farm

Buttered green cabbage, quince, potato fritter, dried fruits, full-bodied juice

Or

Chili

Autumn vegetables with chickpeas, green cabbage, risotto croquette

Dessert (your choice à la carte)

Set Meal Moulin 44€

(appetizer / main course / dessert)

Pork cheek

Terrine, french foie gras, red onion pickles, fig bread, apple and shallot sorbet

Or

Scallop

In tartare and toast, Corsican clementine, green apple, cucumber

Pigeon

Carrot purée with orange, roasted beets, risotto croquette, calvados raisins, full-bodied juice

Or

Haddock

In a chorizo and parsley crust, Hungarian blue squash puree, black trumpets

Dessert (your choice à la carte)

Set Meal Promenade au parc 66€

(2 appetizers / main course / cheese / dessert)

Last orders at 1:30pm (lunch) and 9:00pm (diner)

Langoustine

Roasted, farmhouse bacon, spelled risotto, watercress, shellfish cappuccino &

Beef

In tataki, candied lemon, Myrtle pepper, béarnaise with sea urchin coral

Deer

Tournedos, parsnip purée, chestnuts, chanterelles, cranberry jus

Or

Scallop


Roasted, mashed sweet potato with ginger, cashew nuts, coconut sauce

Local cheese

&

Dessert (your choice à la carte)

Appetizer

Maquerel	12€
Breaded with cereals, onion puree, cauliflower pickles, olives, mustard sorbet	
Endive 	12€
Tatin style with caramelized apples, speculoos biscuit, Livarot (cheese) espuma	
Pork cheek	14€
Terrine, french foie gras, red onion pickles, fig bread, apple and shallot sorbet	
Scallop	14€
In tartare and toast, Corsican clementine, green apple, cucumber	
Beef	18€
In tataki, candied lemon, Myrtle pepper, béarnaise with sea urchin coral	
Langoustine	20€
Roasted, farmhouse bacon, spelled risotto, watercress, shellfish cappuccino	

Main course

Chili 	18€
Autumn vegetables with chickpeas, green cabbage, risotto croquette	
Salmon	20€
Slowly cooked with 4 berries, bulgur, grilled leek, spinach coulis	
Porc from Saint Aubinoise farm	22€
Buttered green cabbage, quince, potato fritter, dried fruits, full-bodied juice	
Haddock	24€
In a chorizo and parsley crust, Hungarian blue squash puree, black trumpets	
Pigeon	26€
Carrot purée with orange, roasted beets, risotto croquette, calvados raisins, full-bodied juice	
Deer	30€
Tournedos, parsnip purée, chestnuts, chanterelles, cranberry jus	
Scallop	30€
Roasted, mashed sweet potato with ginger, cashew nuts, coconut sauce	

Cheese

Local cheese plate	10€
---------------------------	-----

Dessert

Carrot	12€
Carrot-citrus cake, caramelized tagliatelle, creamy lemon, pistachio-orange ice cream	
Chocolate	12€
Creamy and fondant chocolate, hazelnut nougatine, black sesame ice cream	
Fig	12€
Confit and in 5-berry pepper sorbet, mandarin-nutmeg jelly, macaron biscuit	
Apple	12€
Bretagne shortbread, espuma and apple-coriander sorbet, quince compote	

Net prices, service included.

Our meats are of French and European origin.

Our eggs and poultry come from local farming, free range.

All our dishes are homemade, exclusively from fresh products.

Upon request, the chef will prepare menu according to your diet (vegan, gluten free, dairy free...).

Le Moulin Fouret

CARTE DES VINS

Champagne

	75cl	37,5cl
Mailly Grand Cru Brut Réserve	65€	35€
♥ Mailly Grand Cru Délice	80€	
Mailly Grand Cru Brut Rosé	85€	
Mailly Intemporel Grand Cru 2012	120€	
Louis Roederer Collection 242	105€	
Cristal Roederer - 2013	240€	

Vin Blanc

	150cl	75cl	37,5cl
Bourgogne & Bordeaux			
MEURSAULT Charmes Drouhin Premier cru - 2019		150€	
CHABLIS Grand Régnard - 2018/20	80€	50€	30€
♥ CHÂTEAU MARSANNAY - 2019		55€	30€
♥ SANTENAY BLANC "Clos de Malte" Louis Jadot 2018		50€	
GRAVES Château de la Gravelière - 2021		30€	
BORDEAUX Trocard - 2018		25€	
SAUTERNES Château Lange Reglat (moelleux) - 2017		45€	
Rhône			
CROZE HERMITAGES Colombo - 2018/2020		35€	
VIOGNIER Colombo - 2020		35€	
SAINT PERAY - 2017/18		55€	
CHATEAUNEUF DU PAPE Clos du Roi - 2017/18		110€	
Loire			
POUILLY FUMÉ Domaine de Ladoucette - 2020		50€	30€
♥ SANCERRE BLANC Paul Thomas - 2020		40€	
QUINCY - 2020		35€	
CÔTEAUX DU LAYON (moelleux) - 2020		35€	
REUILLY AOC Dyckerhoff - 2020		45€	
Alsace			
AB RIESLING Réserve Fernand Engel - 2020		35€	
AB GEWURZTRAMINER Vendanges tardives Fernand Engel - 2015		65€	
AB PINOT GRIS Vendanges tardives Fernand Engel - 2015		70€	

Vin Rosé

	75cl	37,5cl
AB SAINT MEURICE Cévennes Climat - 2018	40€	
TAVEL - 2020	28€	
BANDOL Domaine OTT Château Romassan - 2020	50€	
TOURAINNE Vallée des Rois - 2018	35€	
♥ CÔTE DE PROVENCE Domaine Grandpré - 2020	30€	20€

Vin Rouge

	75cl	37,5cl
Bordeaux		
♥ GRAVES Château de la Gravelière parcelle n°1877 - 2019	45€	
MOULIS EN MEDOC Château Guitignan - 2017	60€	
PAUILLAC Le Petit Mouton de Mouton Rotschild - 2004	350€	
LUSSAC ST EMILION Château Taureau - 2016/18	35€	20€
♥ MEDOC Château Haut Barrail - 2016	45€	
BORDEAUX Signé Père Tranquille - 2018	35€	
Bourgogne et Beaujolais		
BROUILLY Louis Jadot - 2020	35€	
BEAUNE Grève 1er Cru Drouhin - 2016	120€	
SANTENAY Clos de Malte Louis Jadot - 2016	55€	
PINOT NOIR Loron - 2019	45€	
MERCUREY Louis Jadot - 2017/18/19	55€	35€
♥ MOULIN A VENT Château des Jacques Louis Jadot - 2017/19	50€	30€
GAMAY NOIR Rift 69 Loron (sans sulfite) - 2018/20	30€	
Rhône		
SAINT-JOSEPH Les Fagottes - 2020	60€	
Loire		
SANCERRE ROUGE Comte Lafond - 2018	45€	25€
TOURAINE Chenonceaux Domaine de la Rochette - 2017/19	30€	
SAUMUR CHAMPIGNY Domaine du Bourg Neuf vieilles vignes - 2019	35€	
Alsace		
PINOT NOIR Tradition Fernand Engel - 2020	60€	
Sud Ouest		
CÔTE DU ROUSSILLON Pur sang Château de Corneilla - 2019	25€	
CÔTE DU ROUSSILLON La Canaille Jonquères d'Oriola - 2018/19	25€	

Vin au Verre

	12cl
♥ CHABLIS Grand Régnard (Blanc)	10€
VIOGNIER Les Jamelles (Blanc)	6€
CÔTEAUX DU LAYON (Blanc moelleux)	6€
♥ GRAVES Château de la Gravelière (Rouge)	8€
PINOT NOIR Loron (Rouge)	8€
TAVEL (Rosé)	8€

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.