



# TABLE DU MOULIN

## MENU FÊTE DES PAPAS

Aperitif Maison

\*\*\*\*\*

Tartare de Bœuf Blanc Bleu Belge, pois mange tout, quinoa grillé, mayonnaise aux herbes potagères

ou

Truite d'Ondeval à l'unilatérale, carottes cuites à l'huile de mandarines en papillote, sauce maltaise

ou

Asperges vertes juste saisies, « salsa » de tomates marinées, crémeux de petits pois, herbes frivoles

\*\*\*\*\*

Veau By Limousin Farm Lothar Vilz, déclinaisons de légumes du moment, sauce Archiduc ou au poivre vert

ou

Filet de bar snacké, tombée de fenouil aux herbes de crêtes, pdt dauphine, déclinaison de légumes du moment, jus de légumes monté au beurre

ou

Assiette végétale selon l'inspiration du chef, quelques légumineuses

\*\*\*\*\*

Dame blanche tradition

ou

Mousse au chocolat noir, fraises du pays, crumble vanille

ou

Crème brûlée au Sapin Beaumier

menu par personne 45,00 €