



Le Moulin des Saveurs

RESTAURANT



Carte et menus

Notre cuisine est composée essentiellement de produits frais et locaux dans le but de vous assurer une qualité tout au long de l'année.

En fonction de la saisonnalité et de l'arrivage de nos produits, nous serons en mesure de vous proposer quelques suggestions, tarifées en supplément du menu.

Menu Bourguignon à 29 €

Formule 3 plats : Entrée + Plat + Dessert

Jambon persillé maison et sa chantilly à la moutarde à l'ancienne

~ ~ ~

Filet de volaille, façon Gaston Gérard, crapiaux de truffes, champignons poêlés

~ ~ ~

Parfait glacé à l'anis de Flavigny, coulis aux fruits rouges

Menu du Moulin à 38 €

Formule 3 plats : Entrée + Plat + Dessert

Oufs en meurette ou sauce Epoisses

Ou

Pressé de volaille et sa mayonnaise aux herbes

~ ~ ~

Joue de bœuf, gratin dauphinois et mousseline de carottes

Ou

Sandre sauce Mantua, risotto d'épeautre et légumes du moment

~ ~ ~

Faisselle (supplément 5€) ou Assiette de 1 fromage (supplément 7€)

~ ~ ~

Dessert du moment

À partir de 8 personnes, les desserts sont à choisir obligatoirement à la prise de commande.

Nous conseillons également aux autres clients de faire leur choix de dessert en début de repas.



Menu Tradition à 56 €

Formule 4 plats : Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Filet de rouget, sauté de fèves et sauce au piment de Bresse

Ou

Asperges blanches pochées et sa sauce ravigote

~ ~ ~

Bar sauce vierge, risotto petit épeautre et légumes

Ou

Filet de Canette, sauce bourguignonne crème de cassis, gratin dauphinois et légumes du moment

~ ~ ~

Assiette de 2 fromages

~ ~ ~

La Madeleine dans tous ses états (Ananas, Amaretto et Cointreau)

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) à 15 €

Steak haché et frites fraîches

2 boules de glaces au choix (chocolat, vanille ou fraise)

À partir de 8 personnes, les desserts sont à choisir obligatoirement à la prise de commande.

Nous conseillons également aux autres clients de faire leur choix de dessert en début de repas.



À la carte

Entrées

Gambon persillé maison et sa chantilly à la moutarde à l'ancienne	12€
Pressé de volaille et sa mayonnaise aux herbes	14€
Oufs en meurette ou sauce Epoisses	14€
Filet de rouget, sauté de fèves et sauce au piment de Bresse	16€
Asperges blanches pochées et sa sauce ravigote	16€
12 escargots en caquelon	17€

Poissons

Cuisses de grenouilles (persillade, crème ou crème persillade)	25€
Sandre sauce Mantua, risotto d'épeautre et légumes du moment	26€
Bar sauce vierge, risotto petit épeautre et légumes	29€
Pâchouse	32€

Viandes

Filet de volaille, façon Gaston Gérard, crâpiaux de truffes, champignons poêlés	24€
Joue de bœuf confite et son jus de cuisson	26€
Filet de Canette, sauce bourguignonne crème de cassis, gratin dauphinois et légumes du moment	30€
Contre filet de bœuf, frites maison	32€

Assiette de légumes végétariennes	22€
-----------------------------------	-----

À partir de 8 personnes, les desserts sont à choisir obligatoirement à la prise de commande.

Nous conseillons également aux autres clients de faire leur choix de dessert en début de repas.



Fromages

Faiselle de fromage blanc (coulis de fruits rouges, sucre, crème)	5€
Époisses <i>ou</i> Comté <i>ou</i> Chaource	7€
Assiette de 2 fromages	10€
Assiette de 3 fromages	13€

Desserts maison

Dessert du moment	12€
Parfait glacé à l'anis de Flavigny, coulis aux fruits rouges	13€
Raviole poire, chocolat, noisette, glace pain d'épices et sauce chocolat	13€
Café gourmand	13€
La Madeleine dans tous ses états (Inspirés du cocktail ananas, Cointreau et Amaretto)	14€

Glaces maison

Coupe de glace 1 boule	3.50€
Coupe de glace 2 boules	6.50€
Coupe de glace 3 boules	9.50€
Supplément chantilly	1.00€

Les parfums seront à demander à notre équipe de salle.

Bon appétit !

À partir de 8 personnes, les desserts sont à choisir obligatoirement à la prise de commande.

Nous conseillons également aux autres clients de faire leur choix de dessert en début de repas.

MJE

Menu de la semaine

Formule 2 plats : Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 21€

Formule 3 plats : Entrée + Plat + Dessert = 25€

Les formules de la semaine sont proposées seulement le midi, du lundi au vendredi. Le menu est renouvelé chaque semaine.

Présentation de l'équipe :

Cuisine :

- Chef de cuisine : Jérémy Sicot
- Cheffe pâtissière : Victoria Valichon
- Apprenti : Adam Chatelain
- Plonge : Nicole Dumazet
Marie-Christine Lorient

Salle :

- Cheffe de salle : Maëva Saligant
- Apprenti : Emmy Euvrard

À partir de 8 personnes, les desserts sont à choisir obligatoirement à la prise de commande.

Nous conseillons également aux autres clients de faire leur choix de dessert en début de repas.

Nos fournisseurs et producteurs locaux

Boulangerie - Beyer - Du goût et des idées à Beaune (21)

Boucherie-charcuterie - Maison Chazal à Dole (39)

Volailleur - Volailleurs de nos régions à Branges (71)

Poissonnier - Maison Reynaud à Rungis (94)

Maraîcher - La petite ferme du soleil à Saint-Martin-en-Gâtinois (71)

Maraîchère - Gaec du Gué à Saint-Gervais-en-Vallière (71)

Meunier - Moulin de Taron à Chaussin (39)

Fleurs comestibles - Le Jardin des Bêllicieuses à Chevigny-en-Vallière (21)

Héliciculteur - Roger Dutruy à Marnay (70)

Fromagerie Delin à Gilly-lès-Cîteaux (21)

Ferme du Mezaneau à Toutenant (71)

La Vie Gourmande à Nolay (21)

Marc Doussot - Miellerie du Pavillon de l'Orangerie à Laborde au Château (21)

Epis saveurs et Passion Froid à Chevigny Saint Sauveur (21)

Transgourmet Bourgogne à Severnois (21)

Sodifragel à Demigny (71)

À partir de 8 personnes, les desserts sont à choisir obligatoirement à la prise de commande.

Nous conseillons également aux autres clients de faire leur choix de dessert en début de repas.

