



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 du Moulin à 38 €

Formule 3 plats : Entrée + Plat + Dessert

Jambon persillé et sa crème moutarde à l'ancienne

~ ~ ~

Côte d'agneau, pommes de terre grenailles et légumes de saison

~ ~ ~

Dessert du moment

Menu Tradition à 42€

Formule 3 plats : Entrée + Plat + Dessert

Tomates farcies de panna cotta stracciatella basilic

~ ~ ~

Steak de thon, sauce vierge, riz et légumes de saison

Ou

Pluma ibérique, pommes de terre grenailles et légumes de saison

~ ~ ~

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

~ ~ ~

Nougat glacé, fruits de saison et coulis

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

6 Escargots de Bourgogne au beurre persillé	9 €
12 Escargots de Bourgogne au beurre persillé	16 €
Jambon persillé et sa crème moutarde à l'ancienne	13 €
Tomates farcies de panna cotta stracciatella basilic	15 €
Salade de melon, jambon ibérique et feta	16 €
Tour d'avocat, homard et agrumes	19 €

Poissons

Daurade grillée, sauce vierge, riz et légumes de saison	24 €
Cuisses de grenouilles (persillade, crème ou crème persillade), frites	25 €
Steak de thon, sauce vierge, riz et légumes de saison	26 €
Pôchouse, pommes de terre grenailles (<u>sur réservation à l'avance</u>)	32 €
Homard grillé, riz et petits légumes	48 €

Viandes

Burger maison (steak, bacon, oignon, sauce morilles), frites	24 €
Pluma ibérique, pommes de terre grenailles et légumes de saison	25 €
Côte d'agneau, pommes de terre grenailles et légumes de saison	27 €
Entrecôte charolaise, frites, sauce thym ou sauce poivre	32 €
Entrecôte Black Angus, frites, sauce thym ou sauce poivre	42 €
Risotto crémeux aux légumes de saison 	22 €
Salade composée du moment	24 €

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

Fromages

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

Desserts maison

Dessert du moment	12 €
Nougat glacé, fruits de saison et coulis	12 €
Profiteroles	13 €
Parlora aux fruits rouges	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 enfant (jusqu'à 12 ans) à 15 €

Steak haché et frites fraîches
Glace en duo : vanille-chocolat ou vanille-fraise

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 : Noël Laligant
- Cheffe pâtissière : Victoria Valichon
- Commis de cuisine : Loane et Morgane Chossat
- Plonge : Nicole Dumazet
Marie-Christine Lyssy

Salle :

- Cheffe de salle : Maëva Laligant
- Apprenti : Emmy Euvrard
- Serveuse : Emma Chapuis
- Serveur : Mathis Marc

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

Boucherie-charcuterie - Maison Chazal à Dole (39)

Volailleur - Volailleurs de nos régions à Branges (71)

Poissonnier - Margain Marée à Dole (39)

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 Bêllicienses 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 Levernois (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.

