

Le Moulin de Mitou

MENU DU MOULIN

38 €

Entrées

- Escalope de foie gras poêlée, sauce girolles.
- Ravioles aux cèpes et crème à l'ail noir.

Plats

- Pavé de saumon, crème aux citrons confits.
- Cuisse de canard confite et persillade.
- Cassoulet (Maison Teyssier, saucisse de Toulouse et manchon de canard).

Desserts

- Tome de brebis et confiture de cerises noires.
- Fondant au caramel.

Demander l'ardoise pour le menu qui change tous les jours

Le Moulin de Mitou

MENU

A PARTAGER

80€ POUR 2 PERSONNES

LA TERRE

Chiffonnade de jambon ibérique affiné
30mois

-

Côte de bœuf maturée.

-

dessert au choix

LA MER

(sur réservation)

12 huitres Marennes N°2

-

Parillada de poisson
(Cabillaud, bar, saumon, moules et gambas)

-

Dessert au choix

PLANCHE A PARTAGER

A L'APERITIF

- Foie gras mi-cuit, confiture pommes, poires et noix, boule multi céréales, deux verres de Rosette. 25€
- Planche Mixte, charcuteries et fromages régionaux 25€