



# Auberge du MOULIN À VENT

Hôtel - Restaurant - Equitation



## Le Restaurant

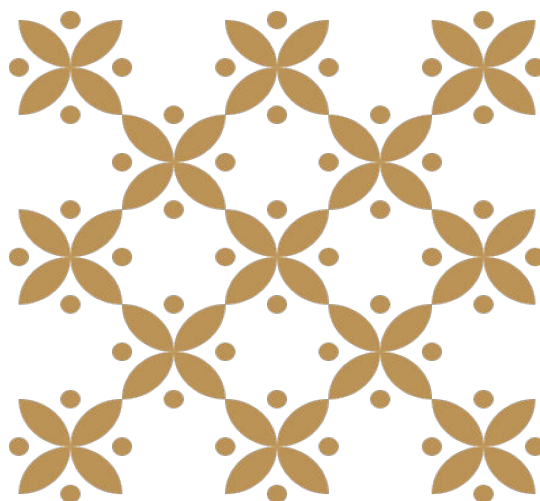
Toute l'équipe de l'auberge du moulin à vent est ravie de vous accueillir.

Le chef Mickaël Benoist épaulé par Corentin et Diégo en cuisine

Ronan pour vous faire plaisir en cuisine et en salle

Marie et Mikaël accompagnés par Calista et Luan en salle

Coralie vous servira le petit déjeuner





# Horaires du Restaurant

**Mardi soir:**

**de 19h00 à 20h30**



**Mercredi / Jeudi:**

de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 20h30



**Vendredi / Samedi :**

de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h00



**Dimanche Midi:**

**de 12h00 à 13h30**



**L'AUBERGE DU MOULIN À VENT**

23 Chem. du Moulin À Vent

28240 Manou - France

+ 33 2 37 81 85 48



[www.aubergedumoulinavent.fr](http://www.aubergedumoulinavent.fr)



## Menu à 36€

Entrée - Plat - Dessert



## Formule à 30€

Plat - Entrée ou Dessert

### Entrées

Velouté de Potimarron aux éclats de châtaignes (végé)

—

Marbré de poireaux, feuilles de Maki, vinaigrette Thaï (végé)

—

Feuilleté de Langoustine à l'Armoricaine ( bisque de homard, quenelle de brochet, queue de Langoustine)

—

**En supplément:** Pâté en croûte maison (médaillon de foie-gras et girolles) et compotée d'oignons rouges = + 4€

### Plats

Dorade Royale aux épices Cajun et Butternut

—

Linguine gratinées à la Tartufata et parmesan (végé)

—

Suprême de Volaille au cidre Ferré, écrasé de pomme de terre aux fins herbes et carottes rôties au miel

—

**En supplément:** Filet de boeuf aux morilles et porto, pomme de terre grenaille et timbale de légumes automnal = +5€

### Fromages

Assiette de 3 Fromages  
des régions de France

**En supplément +5,50€**



### Menu Enfant 12€

Plat(viande ou poisson  
selon arrivage)/Dessert

### Desserts

Tatin renversé, crème montée vanille-mascarpone

—

Dôme chocolat croquant, caramel crémeux

—

Macaron framboise-pistache, coulis de fruits rouges

—

**En supplément +3€**

Café Gourmand

Pour les risques d'allergies merci de nous consulter