



# Auberge du MOULIN À VENT

Hôtel - Restaurant - Equitation



## Le Restaurant

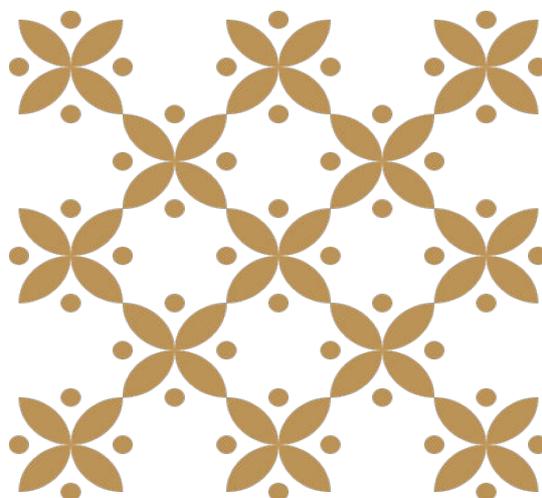
Toute l'équipe de l'auberge du moulin à vent est ravie de vous accueillir.

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

Rosace de radis noir sur son lit de fromage frais fines herbes

—

Oeuf mollet frit, sauce hollandaise, caviar de truite

—

Crème de potimarron aux moules

—

**En supplément:** Pressé de foie gras et magret fumé fait par les soins du chef,  
chutney mangue = + 5€

### Plats

Filet de rouget, sauce orange panais et tombé de choux bruxelles

—

Pois chiches et pousse d'épinard, curry végétarien au lait de coco, perles de pâtes (végé)

—

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

—

**En supplément:** Effiloché de canard aux cèpes, mousseline de  
patate douce aux épices = +4€

### Fromages

Assiette de 3 Fromages  
des régions de France

**En supplément +5,50€**



### Menu Enfant 12€

Plat(viande ou poisson  
selon arrivage)/Dessert

### Desserts

Forêt noire aux cerises amarena

—

Pavlova ananas, coeur crémeux exotique coulis  
passion

—

Paris/Manou aux Marron

—

**En supplément +3€**  
Café Gourmand

Pour les risques d'allergies merci de nous consulter