



Auberge du MOULIN À VENT

Hôtel - Restaurant - Equitation



Le Restaurant

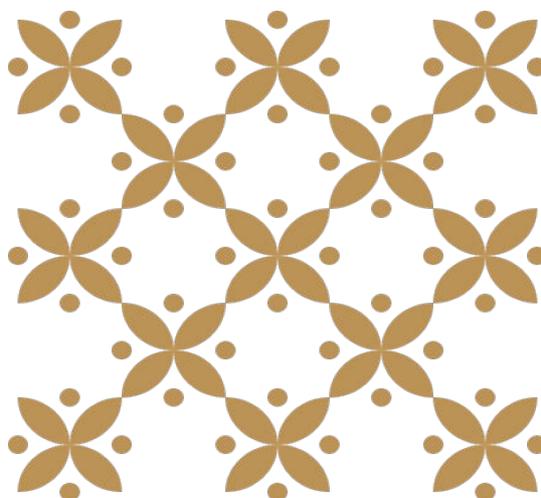
Toute l'équipe de l'auberge du moulin à vent
est ravie de vous accueillir.

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

Sarah vous servira le petit déjeuner

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de
produits bruts Fait Maison





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



Menu à 36€

Entrée - Plat - Dessert

Entrées

Saumon gravlax maison, bâtonnets de pomme granny et son émulsion citronnée

—
Crème d'avocat aux épices Thai, ½ Burrata et petits pois à l'huile de menthe

—
Suggestion du moment à l'ardoise

Plats

Baron de thon, crème tomate-basilic sur sa poêlée de légumes de saisons

—
Tournedos de canard aux framboises, écrasé de pomme de terre et légumes croquants

—
Suggestion du moment à l'ardoise

Fromages

Assiette de 3 Fromages
En supplément (+ 5.50€)

Desserts

Sablé noisettes, compotée de
fraise-menthe et crème de pistache

—
Mille-feuille exotiques
mangue-ananas

—
Suggestion du moment à l'ardoise



Carte

Entrées:

| | |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Crème d'avocat aux épices Thai, ½ burrata et petits pois à l'huile de menthe | 11€ |
| Saumon gravlax, bâtonnets de pomme granny et émulsion citronnée | 12€ |
| Suggestion du moment à l'ardoise | |
| Le CheeseCake aux crevettes marinées aux épices cajun | 11€ |
| Foie-gras mi-cuit et sa compoté d'oignons rouges et pain de campagne | 16€ |
| Petite salade Caesar | 10€ |
| Planche de charcuterie (fumé maison) | 11€ |

Plats:

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|
| Baron de thon , crème de tomate-basilic sur sa poêlée de légumes | 20€ |
| Tournedos de canard aux framboises, écrasé de pomme de terre et légumes | 19€ |
| Suggestion du moment à l'ardoise | |
| Filet de Saint Pierre, sauce Hollandaise aux agrumes et poêlée de légumes | 21€ |
| Pavé de Filet de Boeuf au poivre vert, écrasé de pomme de terre | 23€ |
| Salade Caesar | 17€ |

| | |
|-------------------------------------|-------|
| <u>Assiette de Fromages:</u> | 5,50€ |
|-------------------------------------|-------|

Desserts:

| | |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| Sablé noisettes, compotée de fraise-menthe et crème de pistache | 9€ |
| Mille-feuille exotique mangue-ananas | 9€ |
| Suggestion du moment à l'ardoise | |
| Le chou coeur crémeux chocolat noisettes | 9€ |
| La Pavlova aux fruits rouges | 10€ |
| Café gourmand | 11€ |

Menu Enfants petits gourmets 13€:

Le fish and chips ou steak haché accompagné de frites et/ou légumes
Choux profiterol ou fromage blanc