



Auberge du MOULIN À VENT

Hôtel - Restaurant - Equitation



Le Restaurant

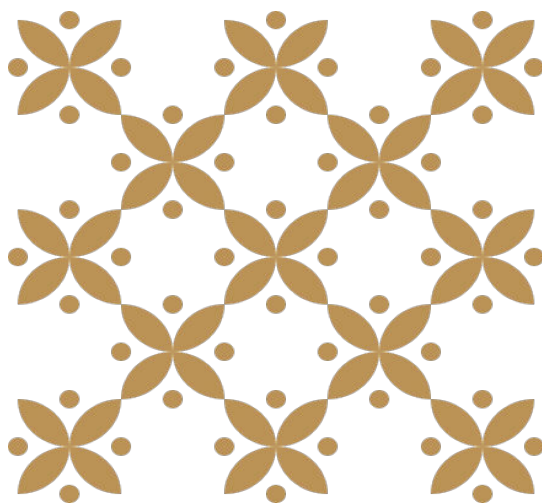
Toute l'équipe de l'auberge du moulin à vent
est ravie de vous accueillir.

Le chef Mickaël Benoist épaulé par Edwin, Diégo et
Kylian en cuisine

Ronan pour vous faire plaisir en cuisine et en salle
Marie et Mikaël accompagnés par Lisa, Luan et
Bryan 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

Comme une tarte aux champignons (champignons rôtis, caviar d'aubergine, tomates confites, crumble de pignons de pin, pickles oignon rouges)

—

Oeuf meurette, copeaux de foie-gras, mouillettes en persillade

—

Suggestion du moment à l'ardoise

Plats

Côte de cochon cuite en basse température, sauce moutarde/miel, légumes rôtis et pomme de terre grenailles

—

Dos de Cabillaud au lait de coco et curry, sur nid de riz thaï aux petits légumes

—

Suggestion du moment à l'ardoise

Fromages

Assiette de 3 Fromages
En supplément (+ 5.50€)

Desserts

Rose de pommes feuilletées, boule de glace caramel au beurre salé

—

Moelleux au chocolat mi-cuit, coulis de caramel/noisettes et crème anglaise

—

Suggestion du moment à l'ardoise



Carte

Entrées:

Comme une tarte aux champignons	11€
Oeuf meurette, copeaux de foie-gras et mouillettes	12€
Suggestion du moment à l'ardoise	
Ballotine de saumon farcie à la mousse d'églefin et saumon fumé et sa sauce tzatziki	11€
Foie-gras mi-cuit et sa compotée poire/coings et pain de campagne	16€
Planche de charcuterie (fumé maison)	11€

Plats:

Côte de cochon basse température sauce moutarde/miel	20€
Dos de Cabillaud au lait de coco/curry	19€
Suggestion du moment à l'ardoise	
Lotte rôtie au beurre de roquette, mousseline de carotte à l'orange	21€
Pavé de Filet de Boeuf et jus de veau corsé, fricassée de champignons et patate douce	23€

<u>Assiette de 3 Fromages:</u>	5,50€
---------------------------------------	-------

Desserts:

Moelleux au chocolat mi-cuit, coulis caramel/noisettes, crème anglaise	9€
Rose de pommes feuilletée, boule de glace caramel au beurre salé	9€
Suggestion du moment à l'ardoise	
Dôme Panna-Cotta coeur exotique, craquant spéculos	9€
Baba au rhum infusion agrumes, crème montée mascarpone/vanille	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