



Auberge du MOULIN À VENT

Hôtel - Restaurant - Equitation



Le Restaurant

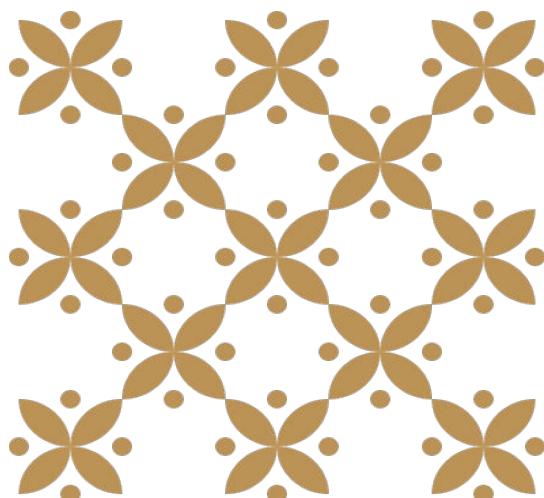
Toute l'équipe de l'auberge du moulin à vent
est ravie de vous accueillir.

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
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

Cromesquis Panko aux asperges vertes et petits pois, huile de menthe

—

Cheesecake saumon fumé et chair de crabe aux agrumes

—

Suggestion du moment à l'ardoise

Plats

Cuisse de Pintade farcie aux abricots, mousseline de petits pois truffée, poêlée de champignons, jus confit à la bière

—

Filet de bar à l'orange, spaghetti de courgettes
carottes mixtes rôties

—

Suggestion du moment à l'ardoise

Fromages

Assiette de 3 Fromages
En supplément (+ 5.50€)

Desserts

Perles de cassis, chocolat blanc,
biscuit financier aux fruits rouges

—

Entremet café, croustillant praliné
noisette

—

Suggestion du moment à l'ardoise



Carte

Entrées:

Cromesquis Panko aux asperges vertes et petits pois, huile de menthe	11€
Cheesecake saumon fumé et chair de crabe aux agrumes	11€
Suggestion du moment à l'ardoise	
Sabayon de langoustines, tartare de saint jacques et citron confit	12€
Foie-gras mi-cuit et sa compotée poire/coings et pain de campagne	16€
Planche de charcuterie (fumé maison)	11€

Plats:

Cuisse de Pintade farcie aux abricots, mousseline de petits pois truffée, poêlée de champignons, jus confit à la bière	20€
Filet de bar à l'orange, spaghetti de courgettes et carottes mixtes	19€
Pavé de Sandre poêlée, jus de framboise betterave, purée de brocolis-épinards carottes rôtis	20€
Suggestion du moment à l'ardoise	
Souris d'agneau confite au miel et aux épices, patate douce rôtie et crumble de légumes	21€
Filet de Boeuf basse température au morilles, pomme château et légumes	23€

Desserts:

Assiette de 3 Fromages:	5,50€
Perles de cassis, chocolat blanc, biscuit financier aux fruits rouges	9€
Entremet café, croustillant praliné noisette	9€
Suggestion du moment à l'ardoise	
Finger chocolat/cacahuètes, cœur caramel beurre salé et mousse vanillé montée à la mascarpone	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