



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.

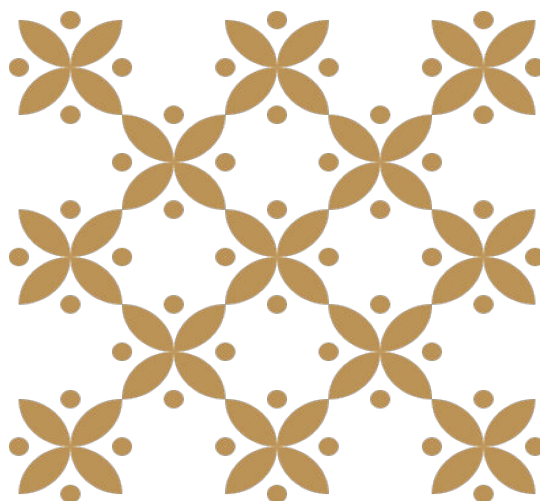
Ronan pour vous faire plaisir en cuisine et en salle

Edwin, Diégo et Kylian en cuisine

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

Vol au vent de sot'l'y laisse de volaille, gésiers et copeaux de foie gras accompagné de sa sauce brune aux oignons grelots et brunoise de carottes

—

Oeuf poché sur sa crème de Parmesan, chips de bacon et oignons en 2 façons

—

Suggestion du moment à l'ardoise

Plats

Suprême de Pintade farcie aux abricots, pomme de terre grenailles, mousseline de panais et carottes rôties, sauce volaille

—

Filet de bar sauce fumet de poisson et câpres, riz vénéré aux petits légumes

—

Suggestion du moment à l'ardoise

Fromages

Assiette de 3 Fromages
En supplément (+ 5.50€)

Desserts

Au choix
à la carte

—

**Sauf le café gourmand avec
supplément 2€ (prix du café)**



Carte

Entrées:

Vol au vent de sot'l'y laisse de volaille, gésiers, copeaux foie gras	11€
Oeuf poché, crème de Parmesan oignons en 2 façons et chips de bacon	11€
Suggestion du moment à l'ardoise	
Saumon fumé maison, crème citron persillée	12€
Foie-gras mi-cuit et son chutney pomme/calvados	16€
Planche de charcuterie (fumé maison et produits locaux)	11€

Plats:

Suprême de Pintade farcie aux abricots, pomme de terre grenailles mousseline de panais, sauce volaille	20€
Filet de bar sauce fumet de poisson aux câpres riz vénéré aux petits légumes	19€
Filet de St Pierre, sauce citron/gigembre riz vénéré aux petits légumes	20€
Suggestion du moment à l'ardoise	
Souris d'agneau sauce au thym, mousseline de Panais et carottes rôties	23€
Filet de Boeuf sauce morilles, flan de légumes pomme de terre Anna	25€

Assiette de 3 Fromages: 5,50€

Desserts:

Pavlova revisitée aux fruits exotiques	9€
Les Traditionnelles Profiteroles de l'Auberge	9€
Suggestion du moment à l'ardoise	9€
Finger choco/caramel et noisettes	9€
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 ou salade de fruits frais