



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.

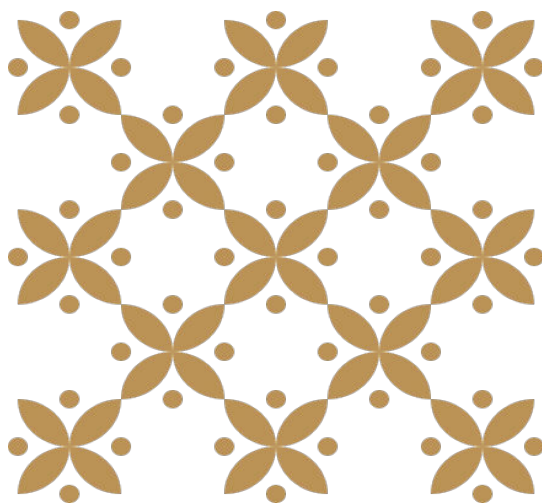
Ronan pour vous faire plaisir en cuisine et en salle

Laurent, Edwin, 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

Oeuf poché sur sa crème Salmorejo, chips de jambon cru, pickles d'oignons
et coulis de pesto vert

—

Pomme au four farcie à la crème de chèvre, romarin et abricot, crumble aux noix

—

Suggestion du moment à l'ardoise

Plats

Pavé de Rumsteak, sauce vigneronne, pressé de pomme de terre
et carotte rôtie

—

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, sauce vierge
et risotto aux légumes croquants

—

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:

Pomme au four farci à la crème de chèvre, romarin, abricot, crumble de noix	11€
Oeuf poché, crème Salmorejo et chips de jambon cru, coulis pesto vert	11€
Suggestion du moment à l'ardoise	
Dôme de saumon fumé maison, crème de citron à l'Aneth/ciboulette	13€
Foie-gras mi-cuit et son chutney Figues	16€
Planche de charcuterie (fumé maison et produits locaux)	11€

Plats:

Pavé de Rumsteak sauce vigneronne	21€
pressé de pomme de terre et carotte rôtie	
Dos de cabillaud en croûte d'herbes	21€
risotto aux légumes croquants	
Brochette de St-Jacques et Gambas sauce Whisky	25€
risotto aux légumes croquants	
Suggestion du moment à l'ardoise	
Souris d'agneau sauce au thym, mousseline de Panais et carottes rôties	25€
Filet de Boeuf sauce truffée, flan de légumes pomme de terre Anna	25€

Assiette de 3 Fromages:

Desserts:

5,50€

Macaron crème de pistache et d'Amarena	9€
Les Traditionnelles Profiteroles de l'Auberge	9€
Suggestion du moment à l'ardoise	9€
Entremet pomme caramel et chantilly au Calvados	9€
Framboisier revisité avec un nappage chocolat blanc	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