

*À l'occasion de la Saint Sylvestre,
le restaurant du Moulin des Ecorces, vous propose :
« La cuisine en trilogie, au fil des jours et des saisons. »*

Menu dégustation à 65 € (Hors boissons)

Mise en bouche de Bienvenue :

« Huître du bassin d'Arcachon en chaud-froid »

~

Déclinaison de foie gras :

Foie gras aux figues ;
Escalope de foie gras poêlée au jus de pomme ;
Espuma de petit-pois, gelée de Vin Jaune.

~

L'évasion côté Bretagne :

Coque de céleri aux fruits de mer ;
Carpaccio de Saint Jacques, soupe de poisson ;
Médailon de homard rôti à l'Ajowan.

~

Le terroir contemporain :

Fricassée d'escargots comtois aux giroles ;
Ris de veau aux écrevisses et piment d'Espelette ;
Sandre à l'émulsion de cancoillotte.

~

Granité de concombre et pamplemousse

~

Variation autour du gibier :

Noisette de biche, sauce cardamome ;
Millefeuille de lièvre et de Morteau ;
Aiguillette de volaille de Bresse aux Morilles.

~

Palette de fromages affinés par nos soins

~

Symphonie de dessert :

Pavé aux 3 chocolats ;
Mini crème brûlée, sauce caramel ;
Nougat glacé en coque de chocolat ;
Sorbet citron vert, cactus.

L'équipe du moulin des écorces vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année.

14 Allée du pont Roman 39 100 **DOLÈ** Tel : 03.84.72.72.00 Fax : 03.84.72.41.48
Parking Commanderie. E-mail: aumoulindesecorces@orange.fr
GPS: rue d'Azans