



HOTEL DU MOULIN

Hotel & Restaurant



Notre carte

Les entrées :

- Tartare de truite saumonée à l'italienne, à l'œuf de ferme et croûte de pain Bucheron
- Véritable salade César, volaille label rouge, céleri, vieux Parmesan, mesclun de jardin, herbes printanières, dressing maison
- Gaspacho de betteraves primeurs, truites fumées d'Olivier, cerfeuil frais, fromage bleu « Stilton »

Les plats :

- Longe de porc « Noir de Bigorre » aux citrons confits, fenouil, compote de tomates vertes au romarin et ratte de Touquet
- Soupe de poisson du marché, semoule de blé dur et légumes primeurs
- Rizotto « Arborio » au homard, fumet d'étrille et cumbavas(+10.00€)

Les desserts :

- Fondant meringué glacé au chocolat, sauce arabica
- Corolle de glace vanille Bourbon aux abricots et pêches au Jurançon
- Les fraises de Wépion, meringue, crème Chiboust, coulis de fraises
- Assortiment de fromages fermiers et mesclun du moment aux noix

Prix du menu : 45.00 €

Forfait vins : 19.00 €



HOTEL DU MOULIN

Hotel & Restaurant



Notre carte de vin du moment

Les vins blancs :

- **2018 Grauburgunder trocken- Weingut Heussler Pfalz 29.00 €**
- **2018 Gewürztraminer feinherb-Weingut Heussler Pfalz 31.00 €**
- **2018 Chardonnay « Rosengarten » -Weingut Heussler Pfalz 35.00 €**
- **2015 Kahlenberg Riesling Spätlese trocken -Weingut Dönhoff 63.00 €**
- **2017 Saumur « Elégance » – Vieux Pressoir 31.00 €**
- **2018 Sancerre « Grande Réserve » - H Bourgeois 45.00 €**
- **2016 Macon « La Roche Vineuse « - O Merlin 41.00 €**
- **2017 Bourgogne Hautes Côtes de Beaune – Domaine Parigot 49.00 €**
- **2015 Puligny Montrachet 1^{er}cru – O Merlin 145.00 €**
- **2017 Chablis 1^{er} cru « Fouchaume » - La Chablisienne 75.00 €**
- **2018 Cairanne -Bio – Oratoire St Martin 36.00 €**

- 2019 Côtes du Rhône « Les Cloux » -Bio- Usseglio 38.00 €
- 2015 St Joseph – Domaine Gaillard 66.00 €
- 2014 Bandol- La Cadière d’Azur 1^{er} cru – Château Salettes 52.00 €

Les vins rosés :

- 2019 Côtes du Rhône -Bio – Domaine Corinne Depayre 31.00 €
- 2018 Bandol -La Cadière d’Azur-1^{er} cru – Château Salettes 52.00 €
- Champagne rosé Brut - Veuve Elisabeth 65.00 €



HOTEL DU MOULIN

Hotel & Restaurant



Les vins rouges :

- 2015 Château de Callac – Graves 39.00 €
- 2015 If des Joncqueyre – Bio- Côte de Blaye 35.00 €
- 2015 Château Bel Air Gloria – Cru Bourgeois- Haut Médoc 59.00 €
- 2015 Château Croque Michotte- Grand Cru- Bio- St Emilion 81.00 €
- 2018 Côtes du Rhône « Bellerûche » - Chapotier 33.00 €
- 2017 Cairanne -Bio – Oratoire de St Martin 39.00 €
- 2015 Sablet « Les Briguières » - Bio – Domaine Piaugier 41.00 €

- **2009 Châteuneuf-du-Pape – Bio – Bois de Boursain 98.00 €**
- **2013 Bandol 1^{er} cru – La Cadière d’Azur- Château Salettes 52.00 €**
- **2015 Bourgogne – Pinot Noir – O Merlin 45.00 €**
- **2015 Savigny les Beaunes « Peuillets » - Domaine Parigot 65.00 €**
- **2015 Pernaud Vergelesses – Domaine Charlopin 90.00 €**
- **2015 Saumur Champigny « Tuffes » - Bio-Château de Hureau 33.00 €**
- **2016 St Nicolas de Bourgueil – Bio – Domaine Mabileau 36.00 €**
- **2017 Dornfelder trocken – Weingut Heussler Pfalz 31.00 €**
- **2015 Spätburgunder trocken – Barrique – Weingut Heussler 36.00 €**
- **2017 Tandem – 100% Syrah – AOG Zenata- Dom OuledThaleb 45.00 €**
- **2016 Chianti- Gineprone 39.00 €**
- **2014 Barbera d’Asti « Le Orme » Michele Chiarlo 55.00 €**
- **2015 Oda- Costers del Segre- Castel Del Remei 45.00 €**