

D'une rencontre entre un lieu et une cuisine est né **Le Moulin des Saveurs**

C'est dans cet authentique Moulin du XVIIème siècle ayant appartenu au Maréchal de Maillet-Brézé, beau-frère de Richelieu, que le nouveau Chef du Domaine de Presle, **Christophe CLESSIENNE** a choisi d'exprimer sa cuisine pleine de Saveurs inspirée de voyages et d'expériences acquises au sein de plusieurs grandes tables étoilées de la gastronomie Française.

Toute l'équipe du **Moulin des Saveurs** est ravie de vous accueillir à sa table et vous souhaite de passer un très bon moment parmi nous.

« La cuisine est un art qui se déguste »



**Maître
Restaurateur**

Christophe CLESSIENNE



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEUR**

Restaurant labellisé

Seul titre délivré par l'Etat pour la restauration Française, il regroupe aujourd'hui moins de 3 900 Restaurateurs sur le territoire national.

Il atteste de notre engagement à offrir une cuisine de qualité selon plus de 30 critères portant sur la cuisine faite maison à partir de produits frais, la qualité du service, la vaisselle, la décoration, ...

Il est obtenu au travers d'une évaluation « client mystère », puis à « découvert » pour effectuer l'évaluation des équipements, de l'origine et de la transformation des produits utilisés, de la relation client, ...

Nos prix sont toutes taxes et service compris

Nos Menus



Duo de Saveurs : 37,90 euros

Entrée et plat ou Plat et dessert/fromage (3 parts à choisir sur notre chariot) au choix dans la carte ou parmi les « incontournables »



Menu du Moulin : 45,90 euros

Entrée, plat, dessert ou fromage (3 parts à choisir sur notre chariot) au choix dans la carte ou parmi les « incontournables »



Menu de Presle : 55,50 euros

Entrée, plat, fromage et dessert (3 parts à choisir sur notre chariot) au choix dans la carte ou parmi les « incontournables »



Menu Découverte : 65,50 euros

(2 entrées, plat poisson, plat viande, dessert ou fromage)



Menu Végétarien : 33,50 euros

(Possibilité de prendre les plats seuls)

- | | |
|--|-------------|
| • Butternut en différentes textures, crème de chèvre et jus de mandarine | 14,90 euros |
| • Farandole de légumes rôtie et écrasé de patates douce | 21,90 euros |
| • Dessert au choix dans notre carte | |

En suggestion avec nos menus

Entre deux (sorbet et son spiritueux) : 6,00 euros

Accord mets et vins (3 verres de vin) : 21,50 euros



Nos plats sont élaborés à partir de produits bruts et régionaux

Nos prix sont toutes taxes et service compris

Les incontournables du Moulin des Saveurs

Spécialités de notre terroir revisitées par le Chef

(Peut être choisi pour constituer votre Menu)

 Galipettes, volaille, escargots bio de Vendée « Maison Royer »,
crème d'ail et coulis de persil 16,70 euros

Belle rencontre entre le brochet et les langoustines, crème de crustacés 22,90 euros



Noix de ris de veau rôtie au beurre meunière, crème de morilles 34,50 euros
(Supplément de 6,00 euros sur le prix des Menus)

Tête de veau roulée, sauce gribiche et légumes 26,80 euros

Filet de sandre snacké, beurre blanc et écrasé de patates douce
et légumes 29,30 euros



Baba du Moulin, au Royal Combier, crème d'orange et glace Grand Marnier 12,00 euros



Nos prix sont toutes taxes et service compris

Menu Découverte : 65,50 euros



Butternut en différentes textures, crème de chèvre et jus de mandarine



Galipettes, volaille, escargots bio de Vendée « Maison Royer », crème d'ail et coulis de persil



Filet de sandre snacké, beurre blanc et écrasé de patates douce et légumes



Ballotine de cuisse de canard farçie au foie gras et trompette de la mort,
légumes d'automne braisés et sauce vin rouge aromatisé au chocolat



Crêmet d'Anjou revisité à la gelée de roses des « *Délices de Flo* » et ses fruits de saison

ou

Assiette de 3 fromages (à choisir sur notre chariot)

Nous vous proposons en accompagnement :

Un accord mets et vins à 28,00 euros

(4 verres de vin)

Un Entre deux (sorbet et son spiritueux) à 6,00 euros



LA CARTE

NOS ENTREES

 Flan de potiron « Rossini », crème de champignons, graines de courges torréfiées	20,50 euros
Tataki de bœuf, mousseline de panais, sauce chimichurri <i>(possibilité de faire sans gluten)</i>	24,90 euros
Œuf parfait, salsifis et topinambour en macédoine, guanciale	16,90 euros
 Butternut en différentes textures, crème de chèvre, jus de mandarine et magret fumé	18,90 euros

NOS PLATS

Le poulpe grillé façon aioli	28,50 euros
Filet de bar, crème de coquillages à la citronnelle, écrasé de patates douce et coriandre	27,20 euros
Filet de bœuf Pays de Loire, poêlé, sauce poivre, farandole de légumes rôtie du moment	30,30 euros
Ballotine de cuisse de canard farcie au foie gras et trompette de la mort, légumes d'automne braisés et sauce vin rouge aromatisée au chocolat	21,90 euros
Paleron de porc cuit à basse température, potimarron et sucrose braisés et sauce aigre douce	23,90 euros



LA CARTE

NOS DESSERTS

Crêmet d'Anjou revisité aux fruits de saison et gelée de roses des « <i>Délices de Flo</i> »	12,00 euros
Mousse aux deux chocolats, riz au lait, praliné maison et brownies	12,00 euros
 Le Rocher : Poire, vanille et Armagnac	12,00 euros
Assiette de Sorbets (Fabrication artisanale)	10,50 euros
Café ou Thé gourmand	10,50 euros

Nos glaces et sorbets sont élaborés par le Maître Artisan Glacier



NOS FROMAGES

Assiette de 3 fromages (à choisir sur notre chariot)	10,00 euros
Farandole de fromages et ses jeunes pousses (5 parts)	14,50 euros

 *sans gluten*

Le Moulin des Saveurs

Vous accueillez du Mardi midi au Dimanche midi :
Le midi de 12h00 à 14h00 et le soir de 19h00 à 21h30

Tableau des allergènes disponible sur simple demande

Modes de paiement acceptés :
Espèces, Carte Bancaire, Chèque Bancaire, Chèques Déjeuner (2 par personne),
Chèques Vacances ANCV (moitié de la somme), AMEX



Notre Restaurant est accessible aux personnes à mobilité réduite



Nos prix sont toutes taxes et service compris

LA CARTE

Petits Gastronomes

Pour l'éveil des sens des moins de 12 ans

Des plats comme les grands aux quantités adaptées

NOS ENTREES

Flan de potiron « Rossini », crème de champignons, graines de courges torréfiées	11,50 euros
Butternut en différentes textures, crème de chèvre, jus de mandarine et magret fumé	12,90 euros



NOS PLATS

Filet de bœuf Pays de Loire	16,70 euros
Kefta de bœuf et de veau	15,90 euros
Filet de sandre snacké, beurre blanc	17,30 euros

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison



NOS DESSERTS

Rose des sables avec sa mousse chocolat et chantilly	7,50 euros
2 Boules sorbet (Fabrication artisanale)	7,50 euros

Nos glaces et sorbets sont élaborés par le Maître Artisan Glacier



Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 20,00 euros

Entrée, Plat, Dessert : 28,00 euros

Avec 1 verre de soda ou de jus de fruits



Nos prix sont toutes taxes et service compris