

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 »





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 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 (Supplément de 6,00 euros sur le prix des Menus)	34,50 euros
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

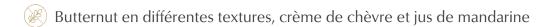


12,00 euros

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



Menu Découverte : 65,50 euros





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



Crémet 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 (possibilité de faire sans gluten)	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
Filat de bar, crème de coquillages à la citroppelle	

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 farçie 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 sucrine braisés

et sauce aigre douce



23,90 euros





LA CARTE

NOS DESSERTS

Crémet d'Anjou revisité aux fruits de saison et gelée de roses des « *Délices de Flo* » 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

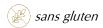
Café ou Thé gourmand 10,50 euros

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



Le Moulin des Saveurs

Vous accueille 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





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

