

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

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, AMEX, Chèque Bancaire,

Chèques Déjeuner (Max. : 2 par personne), Chèques Vacances ANCV (Max. : moitié de la note)



Notre Restaurant est accessible aux personnes à mobilité réduite



**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

LA CARTE

NOS ENTRÉES

Terrine de lapin confit, kumquat, insert au foie gras de canard cuit à basse température, pickles de légumes	26,90 euros
Tartare de saumon, guacamole légèrement épicé, quinoa angevin assaisonné au vinaigre de framboise	19,90 euros
Velouté de champignons, œuf parfait, chips de jambon serrano, mousse de lait au tonka	16,90 euros
Poulpe grillé, crème d'ananas au gingembre condiment de chou blanc, pesto à la roquette	23,90 euros



NOS PLATS

Pavé de cabillaud en croûte de chorizo, bouillon terre et mer, écrasé de pomme de terre et légumes	24,90 euros
Magret de canard rôti, sauce aigre douce au miel de presle, pommes de terre fondantes et légumes de saison	22,90 euros
Filet de bœuf Rossini, sauce porto, pommes de terre fondantes et légumes de saison	28,90 euros
Paleron de porc cuit à basse température, sauce vin rouge aromatisée au moka et chocolat, pommes de terre fondantes et légumes de saison, chou rouge croquant au yaourt grec	23,90 euros



LA CARTE

NOS DESSERTS

Le Crémets d'Anjou revisité à la gelée de roses des « <i>Délices de Flo</i> » et ses fruits de saison	12,00 euros
La pavlova aux fruits rouges, nuage de meringue craquante et crème légère en équilibre	12,00 euros
La charlotte au chocolat intense, cœur de raisins secs moelleux et textures fondantes en harmonie	12,00 euros
L'assiette de glaces ou de sorbets artisanaux	12,00 euros
Café ou Thé gourmand , farandole de petites douceurs et bouchées maison en miniatures	12,00 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

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 18.90 euros

Belle rencontre entre le brochet et les langoustines, crème de crustacés 24,90 euros



Noix de ris de veau rôtie au beurre meunière, crème de morilles 37,90 euros
(Supplément de 8,00 euros sur le prix des Menus)

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

Filet de sandre snacké, beurre blanc, pommes de terre fondantes
et légumes de saison 29,50 euros



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



Nos Menus

Menu Bistrot : 25,00 euros

Uniquement le midi du mardi au vendredi

Salade, plat, dessert avec 1 café ou 1 verre de vin

Voir ardoise sur place



Menu des Saveurs : 35,90 euros

Entrée, plat, dessert ou fromage

Voir pages suivantes



Menu Végétarien : 33,90 euros

Entrée, plat, dessert

Voir pages suivantes



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 Découverte : 65,90 euros

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

Voir pages suivantes



En suggestion avec nos menus :

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

Accord mets et vins (2 verres de vin) : 16,50 euros



Menu des Saveurs : 35,90 euros

Menu unique et non modifiable.

Entrée

Salade de pois chiche à l'orange et menthe, Lomo, féta et pickles de radis noir



Plat

Ballotine de cuisse de pintade farcie aux trompettes de la mort, oignon blanc confit, jus de veau à l'anchois, pomme de terre fondante et légumes



Dessert

Fraîcheur grecque exotique, croustillant au chocolat blanc

ou

Assiette de 3 fromages (à choisir sur notre chariot)



Menu Végétarien : 33,90 euros

Possibilité de prendre les plats seuls

Entrée

Salade de pois chiche à l'orange et menthe, féta et pickles de radis noir

14,90 euros



Plat

Farandole de légumes rôtis du moment

17,90 euros



Dessert

Dessert au choix dans notre carte

12,00 euros



Menu Découverte : 65,90 euros

Terrine de lapin confit, kumquat, insert au foie gras de canard cuit à basse température,
pickles de légumes



Galipette farcie de volaille et d'escargots bio de Vendée de la « Maison Royer »,
nappée d'une crème d'ail soyeuse relevée d'un coulis de persil



Filet de sandre snacké, beurre blanc, pommes de terre fondantes et légumes de saison



Paleron de porc cuit à basse température, sauce vin rouge aromatisée au moka et chocolat, pommes
de terre fondantes et légumes de saison, chou rouge croquant au yaourt grec



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

Nos plats sont élaborés à partir de produits bruts et régionaux

LA CARTE

Petits Gastronomes

Pour l'éveil des sens des moins de 12 ans

« Des plats comme les grands aux quantités adaptées »

NOS ENTREES

Terrine de lapin confit, kumquat, insert au foie gras de canard cuit à basse température, pickles de légumes	12,90 euros
Velouté de champignons, œuf parfait, chips de jambon serrano, mousse de lait au tonka	8,90 euros



NOS PLATS

Filet de bœuf « Pays de Loire »	16,70 euros
Kefta de bœuf et de veau, parfumée aux épices et grillée en douceur	15,90 euros
Filet de sandre snacké, au beurre blanc,	17,30 euros

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison



NOS DESSERTS

La mousse au chocolat maison	7.50 euros
La pavlova aux fruits rouges, nuage de meringue craquante et crème légère en équilibre	7,50 euros
La coupe de glaces ou de sorbets artisanaux (2 Boules)	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