

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 Maillé 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

Entrée, plat ou Plat, dessert : 29,90 euros
(au choix dans la carte)



Menu du Moulin : 34,90 euros
(Entrée, plat, dessert au choix dans la carte ou parmi les « incontournables »)



Menu Découverte : 51,90 euros
(2 entrées, plat poisson, plat viande, dessert)



Menu Végétarien : 29,90 euros

(Possibilité de prendre les plats seuls)

| | |
|--|-------------|
| Le melon rôti, petits légumes en folie, vinaigrette aux fruits de la passion | 12,90 euros |
| Riz vénéré aux blettes et champignons de la région | 19,50 euros |
| Dessert au choix dans notre carte | |



En suggestion avec nos menus

| | |
|--|--------------------|
| Entre deux (sorbet et son spiritueux) : | 3,00 euros |
| Accord mets et vins (3 verres de vin) : | 16,00 euros |



Menu Enfant (moins de 12 ans) : 12,00 euros

Hamburger du Moulin et frites maison
Glaces, Sorbets ou Mousse au chocolat
Avec 1 verre de soda ou de jus de fruits

Nos plats sont élaborés à partir de produits bruts et régionaux



Les incontournables du Moulin des Saveurs

Spécialités de notre terroir revisitées par le Chef

(peut être choisi pour constituer votre « Menu du Moulin »)

Galipette aux escargots BIO « Maison Royer » crème d'ail et coulis de persil 13,90 euros



Ris de veau rôti au beurre meunière, crème de morilles 26,50 euros
(Supplément de 5,00 euros sur le prix du Menu du Moulin)

Tête de veau roulée, sauce gribiche et légumes 23,50 euros



Baba du Moulin, au Royal Combier, crème d'orange et glace Grand Marnier 7,50 euros



Menu Découverte : 51,90 euros

Foie gras de canard cuit à basse température, déclinaison d'artichaut et pain d'épices maison



Galipette aux escargots BIO « Maison Royer », crème d'ail et coulis de persil



Filet de sandre juste snacké, quinoa façon française, chips de jambon de vendée et
Son coulis de petits pois



Noisette d'agneau rôtie, jus romarin, houmous et citron confit



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

Nous vous proposons en accompagnement :

Un accord mets et vins à 21,00 euros

(4 verres de vin)

Un Entre deux (sorbet et son spiritueux) à 3,00 euros



LA CARTE

NOS ENTREES

| | |
|---|-------------|
| Foie gras de canard cuit à basse température, déclinaison d'artichaut et pain d'épices maison <i>Suggestion du Chef : à déguster avec un verre de côteau de l'Aubance : 3,00 euros</i> | 16,90 euros |
| Melon rôti au poivre de Timut, magret fumé maison, vinaigrette aux fruits de la passion | 16,90 euros |
| Terre et mer : tartare de thon aux agrumes et soja, gingembre confit, foie gras poêlé et Réduction de soja | 16,90 euros |
| Langoustines rôties, croustillant noisette et céleri rémoulade, écume de crustacés | 18,90 euros |

NOS PLATS

| | |
|--|-------------|
| Filet de sandre juste snacké, quinoa façon française, chips de jambon de vendée et Son coulis de petits pois | 24,90 euros |
| Médallions de lotte poché, jus de moules au safran et petits légumes | 24,50 euros |

Nos poissons sont accompagnés de riz vénéré aux blettes

| | |
|--|-------------|
| Pigeonneau d'Anjou en deux cuissons, la cuisse confite, le suprême rôti sur l'os, amandes, sauce aigre douce | 23,50 euros |
| Noisette d'agneau rôtie, jus romarin, houmous et citron confit | 26,90 euros |
| Filet de bœuf d'origine Pays de Loire, façon rossini sauce porto et champignons sautés de la région | 27,50 euros |

Nos Viandes sont accompagnées de pommes de terre grenaille sautées



LA CARTE

NOS DESSERTS

| | |
|---|------------|
| Crémet d'Anjou revisité aux fruits de saison et gelée de rose des « <i>Délices de Flo</i> » | 7,50 euros |
| Ananas et mangue rôtis façon tatin et son sorbet mangue | 7,50 euros |
| Comme une tarte aux fraises... | 7,50 euros |
| Pomme tapée retravaillée, mousse pomme verte et sa gelée du layon | 7,50 euros |
| Assiette de Sorbets (Fabrication artisanale) | 7,50 euros |
| Café ou Thé gourmand | 7,50 euros |

Nos glaces et sorbets sont élaborés par le Maître Artisan Glacier



NOS FROMAGES

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Assiette de 3 fromages et mesclun | 6,50 euros |
|-----------------------------------|------------|

Le Moulin des Saveurs

Vous accueille tous les jours :

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, AMEX



Notre Restaurant est accessible aux personnes à mobilité réduite