

Nos Menus

Plat seul : 23,50 euros

(au choix dans la carte)

Entrée, plat ou Plat, dessert : 27,50 euros

(au choix dans la carte)



Menu du Moulin : 32,90 euros

(Entrée, plat, dessert au choix dans la carte)



Menu Découverte : 49,90 euros

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



Menu Végétarien : 28,90 euros

(Possibilité de prendre les plats seuls)

Salade de pépites de légumes en folie

11,50 euros

Risotto de blé vert fumé aux légumes fondants 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) : 11,50 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

Nos prix sont toutes taxes et service compris

Menu Découverte : 49,90 euros

Duo de Foie gras de canard poché au Saumur et cuit à basse température, courgette confite et son pain d'épices maison



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



Filet de sandre snacké, fenouil braisé, crème de langoustine aux graines de fenouil



Filet de bœuf « Pays de la Loire » réduction de vin rouge et cassis, purée d'oignons rouges et champignons de la région



Crêmet d'Anjou 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

Duo de Foie gras de canard poché au Saumur et cuit à basse température, courgette confite et son pain d'épices maison	15,50 euros
<i>Suggestion du Chef : à déguster avec un verre de Coteaux du Layon</i>	<i>(supplément à 3,00 euros)</i>
Galipette aux escargots BIO « Maison Royer », crème d'ail et coulis de persil	13,90 euros
Le melon et la langoustine rôtie, sauce diable	18,90 euros
	<i>(supplément à 3,50 euros)</i>
Duo de saumon, carpaccio et tartare aux herbes et aromates, agrumes et soja, perle de yuzu	15,50 euros
Tartare de thon et foie gras poêlé, réduction de soja et gingembre confit	16,90 euros

NOS PLATS

(prix unique 23,50 euros)

Filet de cabillaud juste saisi aux épices japonaises, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, ail, jus de romarin

Filet de sandre snacké, fenouil braisé, crème de langoustine aux graines de fenouil

Nos poissons sont accompagnés d'un blé vert aux légumes

Rognon de veau rôti, sauce chorizo et ses champignons de la région

Filet de bœuf « Pays de la Loire » réduction de vin rouge et cassis, purée d'oignons rouges et champignons de la région

(supplément à 3,50 euros)

Pigeonneau d'Anjou en deux cuissons, la cuisse confite, le suprême rôti sur l'os, amandes aux épices douces, risotto de blé vert aux légumes

Nos viandes sont accompagnées d'un gratin dauphinois



LA CARTE
NOS DESSERTS

Crêmet d'Anjou aux fraises et à la confiture de roses des « Délices de Flo »	6,90 euros
Ananas et mangue rôtis façon tatin et son sorbet mangue	7,50 euros
Nougat glacé maison et son coulis saumurois	7,50 euros
Baba du Moulin, au Royal Combier, crème d'orange et glace Grand Marnier	7,50 euros
Assiette de Sorbets (Fabrication artisanale)	7,50 euros
Café 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 du Lundi au Dimanche Midi :

Le midi de 12h00 à 14h00 et le soir de 19H00 à 21H30

Et tous les jours en Juillet et Août

Tableau des allergènes disponible sur simple demande

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



Notre Restaurant est accessible aux personnes à mobilité réduite



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEUR**