

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 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 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)

Lentilles vertes du Puy et pépites de légumes en salade et légumes croquants	11,50 euros
Riz vénéré au potimarron, champignons de la région et légumes	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 en croûte d'herbes aux agrumes sauce Noilly et choux chinois



Dos de sanglier poêlé, purée de panais et champignons de la région,
sauce aromatisée au moka et chocolat



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 aux graines de fenouil et son pain d'épices maison	15,50 euros
<i>Suggestion du Chef : à déguster avec un verre de côteau de l'Aubance (Supplément de 3,00 euros)</i>	
Le potimarron et ses langoustines rôties, bouillon de soupe de poissons et safran	18,90 euros
<i>(Supplément de 3,50 euros sur le prix du menu)</i>	
Saumon « <i>Label Rouge</i> » fumé par nos soins, blinis de sarrazin, crème de chou-fleur fumée et baies de Timur	15,50 euros
Galipette aux escargots bio « Maison Royer » crème d'aulx et coulis d'herbes	13,90 euros
Le terre et mer : Tartare de thon et foie gras poêlé, réduction de soja et gingembre confit	16,90 euros

NOS PLATS

(prix unique 23,50 euros)

Pavé de cabillaud juste saisi, mousseline de mogettes noir et blanche, chips de jambon de Vendée,
crème de coques aux épices japonaises

Filet de sandre en croûte d'herbes aux agrumes, sauce Noilly et choux chinois

Nos poissons sont accompagnés d'un riz vénéré au potimarron

Dos de sanglier poêlé, purée de panais et champignons de la région, sauce aromatisée au moka et
chocolat

Filet de bœuf « *Pays de la Loire* » réduction de vin rouge et cassis, fantaisie de chou-fleur croustillant
(Supplément de 3,50 euros)

Pigeonneau d'Anjou en deux cuissons, la cuisse confite, le suprême rôti sur l'os, amandes
concassées et sauce aigre douce

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 Combiér, crème d'orange et glace Grand Marnier	7,50 euros
Assiette de Sorbets (Fabrication artisanale)	7,50 euros
Café / 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 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