

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



**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

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 et écrasé de patates douce
et légumes 29,50 euros




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



LA CARTE

NOS ENTRÉES

Foie gras de canard cuit à basse température, avec kumquat confit et ses toasts de pain de mie aux épices maison	26,90 euros
Croustillant de porc aux fruits secs, accompagné de sa roquette punchée au balsamique et éclats de parmesan	16,90 euros
Velouté de petits pois frais façon « Gaspacho » et ses tomates grappes confites, à la crème de chèvre frais acidulée aux pickles 	18,90 euros
L'asperge blanche de la région, avec son œuf parfait fondant, sur sa délicate sauce à l'anchois	20,50 euros



NOS PLATS

Le poulpe, son aïoli et ses légumes de saison	27,90 euros
Osso bucco de veau mijoté à la tomate et aux graines de fenouil, accompagné de ses frites de polenta croustillantes	26,90 euros
Filet de bœuf « <i>Pays de Loire</i> » et sa sauce échalotte au vin rouge en réduction soyeuse, avec ses frites de patate douce dorées et sa variation de légumes de saison	28,50 euros
Fricassée de paleron de porc cuit à basse température, à la sauce bière moutarde, servie comme une tourte	23,90 euros



LA CARTE

NOS DESSERTS

Le Crémet 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




LA CARTE

Petits Gastronomes

Pour l'éveil des sens des moins de 12 ans

« Des plats comme les grands aux quantités adaptées »

NOS ENTREES

Croustillant de porc aux fruits secs, accompagné de sa roquette punchée au balsamique et éclats de parmesan	10,90 euros
Velouté de petits pois frais façon « Gaspacho » et ses tomates grappes confites, à la crème de chèvre frais acidulée aux pickles 	9,50 euros



NOS PLATS

Filet de bœuf « <i>Pays de Loire</i> »	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

Nos Menus



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 : 65,50 euros

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

Voir page suivante



Menu Végétarien : 33,50 euros

(Possibilité de prendre les plats seuls)

- ✘ Velouté de petits pois frais façon « Gaspacho » et ses tomates grappes confites, 18,90 euros
à la crème de chèvre frais acidulée aux pickles
- ✘ Farandole de légumes rôtis et son écrasé de patates douces onctueux 17,90 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 (2 verres de vin) : 16,50 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, 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

Nos prix sont toutes taxes et service compris

Menu Découverte : 65,50 euros

Foie gras de canard cuit à basse température, avec kumquat confit
et ses toasts de pain de mie aux épices maison



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, au beurre blanc, avec son onctueux écrasé de patates douces
et ses légumes de saison



Fricassée de paleron de porc cuit à basse température, à la sauce bière moutarde,
servie comme une tourte



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