

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

Nos Menus



Duo de Saveurs : 31,90 euros

Entrée et plat ou Plat et dessert/fromage (3 parts à choisir sur notre chariot) au choix dans la carte ou parmi les « incontournables »



Menu du Moulin : 38,90 euros

Entrée, plat, dessert ou fromage (3 parts à choisir sur notre chariot) au choix dans la carte ou parmi les « incontournables »



Menu de Presle : 45,90 euros

Entrée, plat, fromage et dessert (3 parts à choisir sur notre chariot) au choix dans la carte ou parmi les « incontournables »



Menu Découverte : 53,90 euros

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



Menu Végétarien : 29,90 euros

(Possibilité de prendre les plats seuls)

- Salade de légumes crus, cuits et pickles 12,90 euros
- Assortiment de légumes en différentes cuissons 19,50 euros
- Dessert au choix dans notre carte

En suggestion avec nos menus

Entre deux (sorbet et son spiritueux) : 4,00 euros

Accord mets et vins (3 verres de vin) : 18,00 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)

Galipette, volaille, escargots bio de Vendée « Maison Royer »,
crème d'ail et coulis de persil 14,90 euros



Noix de ris de veau rôti au beurre meunière, crème de morilles 31,50 euros
(Supplément de 6,00 euros sur le prix des Menus)

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

Filet de sandre snacké, beurre blanc, feuille d'huître et champignons farcis 26,90 euros



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



Menu Découverte : 53,90 euros

Duo de foie gras : l'un poché au vin rouge de la région, l'autre à basse température, pruneaux confits, sirop saumurois aux bâtons de cannelle



Galipette, volaille, escargots bio de Vendée « Maison Royer », crème d'ail et coulis de persil



Filet de sandre snacké, beurre blanc, feuille d'huître et champignons de la région sautés



Carré d'agneau rôti, marmelade d'herbes et curry vert, caviar d'aubergine et feta



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 21,00 euros

(4 verres de vin)

Un Entre deux (sorbet et son spiritueux) à 4,00 euros



LA CARTE

NOS ENTREES

Duo de foie gras : l'un poché au vin rouge de la région, l'autre à basse température, pruneaux confits, sirop saumurois aux bâtons de cannelle <i>Suggestion du Chef : à déguster avec un verre de côteau de l'Aubance : 6,50 euros</i>	17,90 euros
Poulpe grillé, pickles au vinaigre de cidre, anchoïade <i>(Supplément de 3.00 euros sur le prix du Menu choisi)</i>	19,90 euros
Embeurrée de choux au lard de colonnata IGP, ravioles de langoustines, court bouillon à l'anis	18,90 euros
Belle rencontre entre le brochet et les écrevisses, crème de crustacés	18,90 euros

NOS PLATS

Coquilles St Jacques cuites à l'unilatéral, purée de panais fumée, jus de betterave	24,90 euros
Médallions de lotte pochés, crème de coques au Noilly, mouillette à la chair de coques	26,90 euros

Nos poissons sont accompagnés de riz vénéré aux légumes

Entrecôte de veau, sauce vin rouge à la moelle, échalote glacée, croustillant de manioc	26,90 euros
Carré d'agneau rôti, marmelade d'herbes et curry vert, caviar d'aubergine et feta	28,90 euros
Pigeonneau d'Anjou dans tous ses états, le suprême laqué, la cuisse confite, le foie en farce, tartare d'algues et son jus	27,90 euros

Nos viandes sont accompagnées de purée de céleri



LA CARTE

NOS DESSERTS

Crêmet d'Anjou revisité aux fruits de saison et gelée de roses des « <i>Délices de Flo</i> »	7,50 euros
Parfait glacé aux pommes comme une tatin, fraîcheur de pomme cèleri	7,50 euros
Entremet coco, passion, tuile amande	7,50 euros
Le Royal de Presle déstructuré	7,50 euros
L'embarras du chou	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 (à choisir sur notre chariot)	8,50 euros
Farandole de fromages et ses jeunes pousses (5 parts)	12,50 euros

Le Moulin des Saveurs

Vous accueille du Lundi midi 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, AMEX



Notre Restaurant est accessible aux personnes à mobilité réduite



Petits Gastronomes

Pour l'éveil des sens des moins de 12 ans
Des plats comme les grands aux quantités adaptées

NOS ENTREES

Duo de foie gras : l'un poché au vin rouge de la région, l'autre à basse température, pruneaux confits, sirop saumurois aux bâtons de cannelle 9,90 euros



NOS PLATS

Entrecôte de veau, sauce vin rouge à la moelle, échalote glacé, croustillant de manioc 13,90 euros

Carré d'agneau rôti, marmelade d'herbes et curry vert, caviar d'aubergine et feta 14,90 euros

Kefta de bœuf et de veau 12,90 euros

Médallions de lotte pochés, crème de coques au Noilly, mouillette à la chair de coques 14,50 euros

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison



NOS DESSERTS

Brownie maison aux noisettes, crème stracciatella et agrumes 3,90 euros

2 Boules sorbet (Fabrication artisanale) 4,50 euros

Nos glaces et sorbets sont élaborés par le Maître Artisan Glacier



Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 19,90 euros

Entrée, Plat, Dessert : 23,90 euros

Avec 1 verre de soda ou de jus de fruits

