

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 : 32,90 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 : 39,90 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 : 48,90 euros

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



Menu Découverte : 57,90 euros

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



Menu Végétarien : 31,90 euros

(Possibilité de prendre les plats seuls)

- Fava, légumes crus et pickles 13,90 euros
- Assortiment de légumes en différentes cuissons 20,90 euros
- Dessert au choix dans notre carte

En suggestion avec nos menus

Entre deux (sorbet et son spiritueux) : 4,50 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 15,90 euros



Noix de ris de veau rôti au beurre meunière, crème de morilles 32,50 euros
(Supplément de 6,00 euros sur le prix des Menus)

Tête de veau roulée, sauce gribiche et légumes 25,50 euros

Filet de sandre snacké, beurre blanc et champignons farcis 27,90 euros



Baba du Moulin, au Royal Combier, crème d'orange et glace Grand Marnier 7,90 euros



Menu Découverte : 57,90 euros

Foie gras cuit à basse température, kumquat confit, tuile sésame



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



Filet de sandre snacké, beurre blanc et champignons de la région sautés



Filet de bœuf, purée d'échalote, champignons de la région sautés, sauce vin rouge
à la crème de mûre



Crémets 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 22,00 euros

(4 verres de vin)

Un Entre deux (sorbet et son spiritueux) à 4,50 euros



LA CARTE

NOS ENTREES

Fantaisie de fruits de mer, linguini à l'encre de seiche, sauce ponzu	20,90 euros
Poulpe grillé, sauce anchoïade et pickles <i>(Supplément de 3.00 euros sur le prix du Menu choisi)</i>	22,90 euros
Un pied en grèce : fava, œuf parfait, cromesquis de pied de cochon (Mr Girardeau) au sumac, câpres à queue	17,90 euros
Belle rencontre entre le brochet et les langoustines, crème de crustacés	19,90 euros

NOS PLATS

Coquilles Saint Jacques, cuites à l'unilatéral, crème de moules métamorphosée, Légumes sautés au gingembre	25,90 euros
Pavé de cabillaud snacké, mogettes et topinambours braisés, citron confit et yuzu	26,90 euros
Filet de bœuf, purée d'échalotes, champignons de la région sautés, sauce vin rouge à la crème de mûre	28,90 euros
Tranche de gigot poêlée, tomates et graines de fenouil aux deux aulx	28,90 euros
Pigeonneau d'Anjou dans tous ses états, la cuisse confite, le foie en farce, sauce aigre douce	27,90 euros

Nos viandes sont accompagnées de gratin dauphinois



LA CARTE

NOS DESSERTS

Crémet d'Anjou revisité aux fruits de saison et gelée de roses des « <i>Délices de Flo</i> »	7,90 euros
Pina colada en dessert <i>Suggestion shooter : 3.00 euros</i>	7,90 euros
Espuma de café et son rocher	7,90 euros
Le Royal de Presle	7,90 euros
La Pavlova, crémeux mangue et fruits exotiques	7,90 euros
Assiette de Sorbets (Fabrication artisanale)	7,90 euros
Café ou Thé gourmand	7,90 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 Mardi soir au Dimanche soir :
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



Nos prix sont toutes taxes et service compris

Petits Gastronomes

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

NOS ENTREES

Tomate mozzarella, buffala, chips de guanciale et pesto 10,90 euros



NOS PLATS

Filet de bœuf, purée d'échalotes, champignons de la région sautés,
sauce vin rouge à la crème de mûre 14,90 euros

Kefta de bœuf et de veau 13,90 euros

Pavé de cabillaud snacké, mogettes et topinambours braisés, citron confit et yuzu 15,50 euros

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison



NOS DESSERTS

Royal de Presle 4,20 euros

2 Boules sorbet (Fabrication artisanale) 4,90 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

