

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 Maillé 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



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



Duo de Saveurs : 30,90 euros

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



Menu du Moulin : 37,90 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 : 47,90 euros

Entrée, plat, fromage (5 parts à choisir sur notre chariot) et dessert au choix dans la carte ou parmi les « incontournables »



Menu Découverte : 52,90 euros

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



Menu Végétarien : 29,90 euros

(Possibilité de prendre les plats seuls)

- Le potimarron glacé au miel de « Doué », graines de fenouil et légumes croquants, sauce diable 12,90 euros
- Fantaisie de légumes 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) : 17,90 euros



Menu Enfant (moins de 12 ans) : 12,90 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

Les incontournables du Moulin des Saveurs

Spécialités de notre terroir revisitées par le Chef

(Peut être choisi pour constituer nos Menus)

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 29,50 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 25,90 euros



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



Menu Découverte : 52,90 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'huitre et champignons de la région sautés



Noisette d'agneau rôtie, jus au romarin, houmous et citron confit



Crémet d'Anjou revisité à la gelée de roses 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 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 : 3,00 euros</i>	17,90 euros
Le potimarron glacé au miel de « Doué », graines de fenouil, foie gras poêlé et sésame sauce diable	16,90 euros
Terre et mer : faux filet de bœuf façon tataki, coquilles St Jacques fumées, sauce soja aux agrumes, crème de raifort <i>(Supplément de 2,50 euros sur le prix du Menu du Moulin)</i>	19,90 euros
Langoustines rôties, croustillant noisette et céleri rémoulade, écume de crustacés	19,90 euros

NOS PLATS

Coquilles St Jacques cuites à l'unilatéral, purée de panais fumée, jus de betterave	24,90 euros
Médallions de lotte pochés aux saveurs d'Orient	24,50 euros

Nos poissons sont accompagnés de riz vénéré aux potimarrons

Faisan cuit en 2 façons, champignons de la région sautés, pomme fruit sauce vin rouge aromatisée au moka et chocolat	24,50 euros
Noisette d'agneau rôtie, jus au romarin, houmous et citron confit	26,90 euros
Rognon de veau, crème de chorizo	22,90 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
Ananas et mangue rôtis façon tatin et son sorbet mangue	7,50 euros
Comme une poire belle Hélène, nuage de chocolat tonka	7,50 euros
Le Royal de Presle	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)	7,50 euros
Farandole de fromages et ses jeunes pousses (5 parts)	11,50 euros

Le Moulin des Saveurs

Vous accueille tous les jours du Mardi au Dimanche soir :
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

