Le Moulin des Saveurs
RESTAURANT

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

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

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

Le Moulin des Saveurs
RESTAURANT

LA CARTE

NOS ENTRÉES

Terrine de lapin confit, kumquat, insert au foie gras de canard cuit à basse température, pickles de légumes	26,90 euros
Tartare de saumon, guacamole légèrement épicé, quinoa angevin assaisonné au vinaigre de framboise	19,90 euros
Velouté de champignons, œuf parfait, chips de jambon serrano, mousse de lait au tonka	16,90 euros
Poulpe grillé, crème d'ananas au gingembre condiment de chou blanc, pesto à la roquette	23,90 euros

NOS PLATS

Pavé de cabillaud en croûte de chorizo, bouillon terre et mer, écrasé de pomme de terre et légumes	24,90 euros
Magret de canard rôti, sauce aigre douce au miel de presle, pommes de terre fondantes et légumes de saison	22,90 euros
Filet de bœuf Rossini, sauce porto, pommes de terre fondantes et légumes de saison	28,90 euros
Paleron de porc cuit à basse température, sauce vin rouge aromatisée au moka et chocolat, pommes de terre fondantes et légumes de saison, chou rouge croquant au yaourt grec	23,90 euros

Nos prix sont toutes taxes et service compris

Le Moulin des Saveurs
RESTAURANT

LA CARTE

NOS DESSERTS

Le Crémet d'Anjou revisité à la gelée de roses des « *Délices de Flo* » et ses fruits de saison	12,00 euros
La Barre Chocolatée du Moulin, croutillant de cornflakes, son crémeux Chocolat, son caramel au beurre salé et son gel au fruit de la passion	12,00 euros
Le Feuilleté croustillant avec sa poire rôtie au miel de Presle, sa mousse poire-rhubarbe et sa glace à la crème d'Isigny	12,00 euros
La Fraicheur Grecque exotique et son croustillant de chocolat blanc	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 Glaces des Alpes 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

Nos prix sont toutes taxes et service compris

Le Moulin des Saveurs
RESTAURANT

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 *(Supplément de 8,00 euros sur le prix des Menus)*	37,90 euros
Tête de veau roulée, sauce gribiche et légumes	26,80 euros
Filet de sandre snacké, beurre blanc, pommes de terre fondantes et légumes de saison	29,50 euros

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

Nos prix sont toutes taxes et service compris

Le Moulin des Saveurs
RESTAURANT

Nos Menus

Menu Bistrot : 25,00 euros

Uniquement le midi du mardi au vendredi

Salade, plat, dessert avec 1 café ou 1 verre de vin

Voir ardoise sur place

Menu des Saveurs : 35,90 euros

Entrée, plat, dessert ou fromage

Voir pages suivantes

Menu Végétarien : 33,90 euros

Entrée, plat, dessert

Voir pages suivantes

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 : 65,90 euros

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

Voir pages suivantes

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**

Nos prix sont toutes taxes et service compris

Le Moulin des Saveurs
RESTAURANT

Menu des Saveurs : 35,90 euros

Menu unique et non modifiable.

Entrée

Salade de pois chiche à l'orange et menthe, Lomo, féta et pickles de radis noir

Plat

Ballotine de cuisse de pintade farcie aux trompettes de la mort, oignon blanc confit,
jus de veau à l'anchois, pomme de terre fondante et légumes

Dessert

Fraîcheur grecque exotique, croustillant au chocolat blanc
ou
Assiette de 3 fromages (à choisir sur notre chariot)

Menu Végétarien : 33,90 euros

Possibilité de prendre les plats seuls

Entrée

Salade de pois chiche à l'orange et menthe, féta et pickles de radis noir — 14,90 euros

Plat

Farandole de légumes rôtis du moment — 17,90 euros

Dessert

Dessert au choix dans notre carte — 12,00 euros

Nos prix sont toutes taxes et service compris

Le Moulin des Saveurs
RESTAURANT

Menu Découverte : 65,90 euros

Terrine de lapin confit, kumquat, insert au foie gras de canard cuit à basse température, pickles de légumes

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, beurre blanc, pommes de terre fondantes et légumes de saison

Paleron de porc cuit à basse température, sauce vin rouge aromatisée au moka et chocolat, pommes de terre fondantes et légumes de saison, chou rouge croquant au yaourt grec

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

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEUR

Nos prix sont toutes taxes et service compris

Le Moulin des Saveurs
RESTAURANT

LA CARTE

Petits Gastronomes

Pour l'éveil des sens des moins de 12 ans

« Des plats comme les grands aux quantités adaptées »

NOS ENTREES

Terrine de lapin confit, kumquat, insert au foie gras de canard cuit à basse température, pickles de légumes	12,90 euros
Velouté de champignons, œuf parfait, chips de jambon serrano, mousse de lait au tonka	8,90 euros

NOS PLATS

Filet de bœuf « *Pays de Loire* »	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 Glaces des Alpes 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