

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



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

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 : 29,90 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 : 36,90 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 : 46,90 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)

- | | | |
|-------------------------------------|---|-------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Melon rôti au thym, graines de fenouil et légumes croquants | 12,90 euros |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Fantaisie de légumes | 19,50 euros |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Dessert au choix dans notre carte | |

En suggestion avec nos menus

- | | |
|---|-------------|
| Entre deux (sorbet et son spiritueux) : | 3,00 euros |
| Accord mets et vins (3 verres de vin) : | 16,00 euros |



Menu Enfant (moins de 12 ans) : 12,00 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



Les incontournables du Moulin des Saveurs

Spécialités de notre terroir revisitées par le Chef

(Peut être choisi pour constituer nos Menus)

La galipette, la volaille, l'escargot BIO de Vendée « Maison Royer », crème d'ail et coulis de persil 14,90 euros



Ris de veau rôti au beurre meunière, crème de morilles 27,50 euros
(Supplément de 5,00 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 de la région sautés 25,90 euros



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



Menu Découverte : 52,90 euros

Le foie gras de canard cuit à basse température, confit de fraises au fenouil, et tuiles de sésames
aux saveurs de pain d'épice



La galipette, la volaille, l'escargot 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



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



Crémet d'Anjou revisité à la gelée de rose 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 3,00 euros



LA CARTE

NOS ENTREES

Le foie gras de canard cuit à basse température, confit de fraises au fenouil, et tuiles de sésame aux saveurs de pain d'épice <i>Suggestion du Chef : à déguster avec un verre de côteau de l'Aubance : 3,00 euros</i>	16,90 euros
Rencontre entre le brochet et l'écrevisse sauce Nantua	19,90 euros
Carpaccio de paleron de bœuf Wagyu façon tataki, bouillon thaï au shitaké, légumes crus et cuits <i>(Supplément de 2,50 euros sur le prix des Menus)</i>	18,90 euros
Petit poivron farci, panacotta de tomate, tartare de couteaux et lomo, espuma de mozzarella buffala	17,90 euros

NOS PLATS

Filet de St Pierre juste saisi sauce vierge à la sauge, purée de fenouil	24,90 euros
Médallions de lotte pochés, consommé de crustacés au poivre long de Java et cardamome	24,50 euros

Nos poissons sont accompagnés de quinoa d'Anjou et légumes

Filet de bœuf « origine Pays de Loire » poêlé, melon rôti au thym et son jus	27,50 euros
Noisette d'agneau rôtie, houmous et citron confit, jus aromatisé au moka	26,90 euros
Pigeonneau d'Anjou dans tous ses états, la cuisse confite, le suprême rôti sur l'os, le foie sur toast, sauce à la crème de cassis Combiér et ses baies	24,50 euros

Nos Viandes sont accompagnées d'un millefeuille de pomme de terre



LA CARTE

NOS DESSERTS

Crêmet d'Anjou revisité aux fruits de saison et gelée de rose des « <i>Délices de Flo</i> »	7,50 euros
Millefeuille renversé, vanille, ananas, coriandre, sorbet coco	7,50 euros
Comme une tarte aux fruits rouges, crème légère basilic	7,50 euros
La pêche façon Melba nouvelle formule	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 :

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