

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 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

**Plat seul : 23,50 euros**  
(au choix dans la carte)

**Entrée, plat ou Plat, dessert : 27,50 euros**  
(au choix dans la carte)



**Menu du Moulin : 32,90 euros**  
(Entrée, plat, dessert au choix dans la carte ou parmi les « incontournables »)



**Menu Découverte : 49,90 euros**  
(2 entrées, plat poisson, plat viande, dessert)



**Menu Végétarien : 28,90 euros**  
*(Possibilité de prendre les plats seuls)*

Lentilles vertes du Puy et pépites de légumes en salade et légumes croquants	11,50 euros
Riz vénéré au potimarron, champignons de la région et légumes	19,50 euros
Dessert au choix dans notre carte	



### En suggestion avec nos menus

<b>Entre deux</b> (sorbet et son spiritueux) :	<b>3,00 euros</b>
<b>Accord mets et vins</b> (3 verres de vin) :	<b>16,00 euros</b>



**Menu Enfant (moins de 12 ans) : 11,50 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 votre « Menu du Moulin »)

Galipette aux escargots BIO « Maison Royer » crème d'ail et coulis de persil 13,90 euros



Ris de veau rôti au beurre meunière, crème de morilles 26,50 euros  
*(Supplément de 5,00 euros sur le prix du Menu du Moulin)*

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



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



**Menu Découverte : 49,90 euros**

Duo de Foie gras de canard poché au Saumur et cuit à basse température, courgette confite et son pain d'épices maison



Galipette aux escargots BIO « Maison Royer », crème d'ail et coulis de persil



Filet de sandre juste saisi, beurre blanc et tombée de légumes au curry



Filet de bœuf « *Pays de la Loire* » réduction de vin rouge et cassis, champignons sautés de la région



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

Duo de Foie gras de canard poché au Saumur et cuit à basse température, courgettes confites aux graines de fenouil et son pain d'épices maison	15,50 euros
<i>Suggestion du Chef : à déguster avec un verre de côteau de l'Aubance : 3,00 euros</i>	
Potimarron rôti, crème de chèvre, haddock et vinaigrette aux agrumes	16,90 euros
Emulsion de topinambour façon cappuccino, salpicon de mousseline de volaille et foie gras poêlé	15,50 euros
Langoustines rôties, croustillant noisette et céleri rémoulade, écume de crustacés	18,90 euros
<i>(Supplément de 3,50 euros sur le prix du menu)</i>	

### NOS PLATS

(prix unique 23,50 euros)

Coquilles Saint Jacques snackées, mousse de boudin noir et jus de pomme verte  
*(Supplément de 2,50 euros sur le prix du menu)*

Filet de sandre juste saisi, beurre blanc et tombée de légumes au curry

**Nos poissons sont accompagnés d'un riz vénéré au potimarron**

Rognon de veau rôti, aumônière de légumes et sa crème de chorizo ibérique

Filet de bœuf « *Pays de la Loire* » réduction de vin rouge et cassis, champignons sautés de la région  
*(Supplément de 3,50 euros sur le prix du menu)*

Pigeonneau d'Anjou en deux cuissons, cuisse confite et le suprême rôti sur l'os, amandes concassées et sauce aigre douce

**Nos viandes sont accompagnées d'un gratin dauphinois**



## LA CARTE

### NOS DESSERTS

Crêmet d'Anjou revisité aux fruits de saison et gelée de rose des « <i>Délices de Flo</i> »	6,90 euros
Ananas et mangue rôtis façon tatin et son sorbet mangue	7,50 euros
Dôme chocolat blanc passion, crumble cacao	7,50 euros
Pomme tapée retravaillée, mousse pomme verte et sa gelée du layon	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 et mesclun	6,50 euros
-----------------------------------	------------

## Le Moulin des Saveurs

Vous accueille tous les jours du Lundi 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



Notre Restaurant est accessible aux personnes à mobilité réduite

