

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
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 Menus

Entrée, plat ou Plat, dessert : 29,90 euros
(au choix dans la carte)



Menu du Moulin : 35,90 euros
(Entrée, plat, dessert au choix dans la carte ou parmi les « incontournables »)



Menu Découverte : 51,90 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 12,90 euros
sauce diable

Fantaisie de légumes 19,50 euros

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 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 27,50 euros
(Supplément de 5,00 euros sur le prix du Menu du Moulin)

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

Filet de sandre snacké, crème de Layon aux baies de timut, tombée de légumes 24,90 euros



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



Menu Découverte : 51,90 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 aux escargots BIO « Maison Royer », crème d'ail et coulis de persil



Filet de sandre snacké, crème de Layon aux baies de timut, tombée de légumes



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



Crêmet 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 : l'un poché au vin rouge de la région, l'autre à basse température, pruneaux confits, sirop saumurois aux bâtons de cannelle 16,90 euros
Suggestion du Chef : à déguster avec un verre de côteau de l'Aubance : 3,00 euros
- Le potimarron glacé au miel de « Doué », graines de fenouil, foie gras poêlé et sésame sauce diable 16,90 euros
- Terre et mer : tataki de paleron de bœuf de wagyu, coquilles St Jacques fumées, sauce soja aux agrumes, crème de raifort 18.90euros
(Supplément de 3,50 euros sur le prix du Menu du Moulin)
- Langoustines rôties, croustillant noisette et céleri rémoulade, écume de crustacés 18,90 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 quinoa aux légumes

- Faisan cuit en 2 façons, champignons de la région sautés, pomme fruit sauce vin rouge aromatisée au moka et chocolat 23,50 euros
- Noisette d'agneau rôtie, jus romarin, houmous et citron confit 26,90 euros
- Filet de bœuf d'origine Pays de Loire, façon Rossini sauce porto et champignons sautés de la région 27,50 euros

Nos Viandes sont accompagnées de purée de céleri



LA CARTE

NOS DESSERTS

Crémet d'Anjou revisité aux fruits de saison et gelée de rose 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
Passionnément Megève : meringue, duo de chocolat tonka passion et guanaja	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	7,50 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

