

Un Noël gourmand au Moulin Cécile.

Le Chef Benjamin Blanchet & Nicolas vous proposent de vous accompagner pour fêter Noël au Moulin Cécile autour d'un menu dégustation.

« Noël est une période riche en souvenirs pour moi : les retrouvailles en famille, les verres qui tintent, et les très nombreux éclats de rire. Je vous invite à entrer dans mon univers gourmand à travers un voyage féérique que j'ai imaginé tout spécialement pour cette fête unique !

Je vous souhaite un très joyeux Noël à nos côtés. »

Benjamin Blanchet

Menu unique servi le dimanche 24 décembre au dîner et le lundi 25 décembre au déjeuner 68€.

Début de service à 20h pour le dîner et 12h30 pour le déjeuner.

(Places limitées, 30% d'acompte à la réservation)

Origine des viandes France

Prix nets service compris

L'Apéritif Du Moulin Cécile.

Mirabelle confite au Génépi, sirop de mirabelle et Crémant de Loire.

La Noix de Saint-Jacques.

Snackée, lardée à la viande de grison, crémeux wasabi et gel clémentine.

Le Foie Gras de Canard.

En terrine maison, gâche vendéenne rôtie, mangue-poire de Timut et magret fumé au cèdre du jardin.

Le Homard Breton.

En poêlée, pomme de terre charlotte, beurre d'oursin, roquette et noisette torréfiée.

La Volaille de Bresse AOP.

Rôtie « basse température », pulpe potiron-châtaigne, girofle confite, réduction Mercurey à la truffe d'hiver.

Le Beaufort de Savoie.

En deux variations, myrtille-hysope et mesclun assaisonné.

La Clémentine.

En trois déclinaisons, croustillant meringué et caramel fleur de sel de Noirmoutier..