

Le Moulin Cécile fête la Saint Valentin

Menu dégustation unique servi le mercredi 14 février au déjeuner & au dîner 79€.

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

L'Apéritif Du Moulin Cécile.

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

La Noix de Saint-Jacques.

Une histoire de choux, variation autour du poireau.

Le Foie Gras de Canard.

Poêlé, pomme confite au cassis, biscuit au sésame et perles de balsamique.

Le Cabillaud

En gravelax, crème à la moutarde douce, fenouil confit et gaufre de pommes de terre.

Le Filet de Turbot.

Braisé, mousseline carotte des sables, émulsion vanille & estragon.

Le Mignon de veau.

Fumé au foin, céleri en millefeuille, crumble de jambon de Vendée, jus court Porto & truffe.

Le Reblochon de Savoie .

En deux déclinaisons, espuma reine des prés & oignon frit.

L'Orange Sanguine.

En tartelette, poivre de Timut, cœur praline rose & sorbet pamplemousse.