

## Au fil des saisons

**29,50 €**

Six huîtres des parcs du moulin  
ou  
Braisé de ris de veau à la crème de morilles  
ou  
Mille-tuille de parmesan, de jambon sec et son foie gras au compoté de figes.  
ou  
Saumon fumé par nos soins et sa crème aux herbes

\*\*\*

Aile de raie aux 2 agrumes.  
ou  
Croustillant de pied de porc au miel de trêfles.  
ou  
Pierrade de coquilles Saint-Jacques et de dorade à la provençale  
ou  
Entrecôte (400g) à l'os béarnaise  
(+ 9 € supplémentaire)

\*\*\*

Camembert pané au calvados, rôti en habit de bois  
ou  
Tarte fine aux pommes et son caramel au cidre  
ou  
Vasque de sorbets et de fruits frais à la confiture de tomates fraîches  
ou  
Juste cuit au chocolat coulant