

NOËL AU VIEUX MOULIN

le mardi 25 et mercredi 26 décembre 2018 au déjeuner

Menu de Noel :

Les Canailleries pour débiter...

le Foie Gras de Canard...

en compression à l'anguille fumée et jambon de chez Janès,
céleri rave, pomme et noisette

les Gigolettes de Grenouilles...

croustillantes au tandoori, crémeux d'ail doux, confit de citron

la Grosse coquille Saint Jacques...

au naturel, tout simplement, condiment noix/coing, pulpe de panais

le Chapon Fermier d'Alsace...

en deux façons, le suprême cuit sur l'os, en demi-deuil,
et la cuisse farcie aux champignons, purée aux truffes noires

le Chariot de fromages... (supplément 10 €)

avec les fromages de la Cloche et les « Chèvres de la Ferme du Vieux Chêne »

le Vacherin...

dans l'esprit d'une torche glacée aux marrons,
clémentine Corse et Safran de Cédric Dossmann

La boîte de Bredeles de Noël

65 €

Menu des petits Gourmets :

On est un petit gourmet jusqu'à 12 ans !

Tranche de terrine de **foie gras de canard** maison

Suprême de Volaille à la crème et tagliatelles Nid d'Alsace

Vacherin ... comme les grands !

ou une coupe de glace

20 €

Menu sans le foie gras 14 €

