

Hôtel-Restaurant  
**Au Vieux Moulin**

Les allergènes : nous vous prions de nous informer sur vos allergies, afin de pouvoir préparer les mets

**Entrées**

Foie Gras d'oie en terrine marmelade de fruits secs, escalope de foie gras de canard poêlée, compotée de chou vert et son consommé de bœuf

St. Jacques de Bretagne snackées, purée de racine de persil grillé, jus au Massala

Saumon label Rouge, pak choi, jus à la citronnelle et gingembre

Pomme de terre et fromage Bio du Pays en coque d'oignon rouge, décoction de légumes

**Plats**

Le Skrei en pavé, lait de coco et Combava

Poisson du jour, purée de patate douce à la vanille

Pigeon cuit rosé sur coffre, jus de carcasse, légumes du moment

Noisette de porc Ibérique, sauce poivrade, purée de carottes e sable Bio au cumin

## **Fromages**

Plateau de fromages Maître Affineur Hervé MONS  
Saint-Haon-Le-Châtel, village de mon enfance

\*

## **Desserts Façon Vieux Moulin**

Fleur d'ananas

Pamplemousse Chocolat Blanc

Tartelette au yuzu et citron vert