

Bienvenue au restaurant de L'Auberge du Moulin

Nos entrées froides

<i>Trilogie de foie gras du Sud Ouest en chaud et froid</i>	20
<i>Melon au Pineau des Charentes et jambon cru</i>	14
<i>Carpaccio de bœuf citronné au parmesan</i>	12

Nos entrées chaudes

<i>Cassolette gratinée de fruits de mer</i>	14
<i>Escargots « petits gris » en persillade fabrication artisanale Charente escargots</i>	12
<i>Croustillant de Saint Jacques au Noilly Pratt</i>	16
<i>Moules à la marinière</i>	12
<i>9 Huîtres Gillardeau N°4 chaudes aux petits légumes</i>	16
<i>Feuilleté d'escargots sautés et leur crème persillade</i>	16
<i>Foies de volaille sautés au vinaigre de framboise</i>	14
<i>Assiette de la mer grillée au beurre d'estragon flambée au Cognac (4 huîtres N°4 Gillardeau, 4 langoustines, crevettes roses, moules et amandes)</i>	24

Le coin du Boucher

(toutes nos viandes bovines sont issues d'élevages européens)

<i>Confit de canard en croûte et sa crème forestière</i>	16
<i>Rognons de veau et leur crème de madère</i>	16
<i>Côtelettes d'agneau sautées au thym</i>	18
<i>Filet de bœuf grillé avec sa crème de cèpes et foie gras</i> <i>(Sauce poivre ou roquefort peuvent être servies)</i>	22
<i>Entrecôte avec sa sauce au choix</i> <i>(sauce poivre, roquefort ou beurre maître d'hôtel)</i>	17

Le coin du Pêcheur

<i>Bar entier grillé (selon arrivage)</i>	20
<i>Gambas rôties au beurre d'estragon et flambées</i>	22
<i>Nos cuisses de grenouilles en persillade</i>	16
<i>Nos tronçons d'anguille fricassés en persillade</i>	17
<i>Pavé de saumon sauté au beurre et sa crème ciboulette</i>	17
<i>Feuilleté de filet de lieu noir aux légumes acidulés</i>	16
<i>Médallions de lotte panés et crème au curry</i>	22
<i>Aile de raie aux câpres fines</i>	15
<i>Moules à la marinière servies avec des frites</i>	14

Tous nos prix s'entendent nets, service inclus

Nos huîtres

Huîtres N°4 Gillardeau et leur chipolatas

<i>Les 6</i>	<i>10,50</i>
<i>Les 9</i>	<i>15,50</i>
<i>Les 12</i>	<i>20</i>

Nos Fruits de Mer

(Servis du 1^{er} Juillet au 31 Août)

Bouquet de langoustines *13*

Notre Bouquet composé *15*
(Crevettes roses, crevettes grises et Langoustines)

Assiette de Bulots et aioli *10*

Tourteau et sa mayonnaise *15*

Assiette de l'écailler (par personne) *19*
(3 Huîtres Gillardeau N°4, Langoustines, Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Coques)

Grande assiette de fruits de mer (par personne) *24*
(5 Huîtres Gillardeau N°4, Langoustines, Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Coques, demi tourteau)

Notre plateau du Moulin (par personne) *28*
(6 Huîtres Gillardeau N°4, Langoustines, Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Coques, tourteau entier)

Notre sélection de fromages affinés régionaux et nationaux

ou

Assiette de chèvre chaud

6 Euros

Desserts

<i>Salade de fruits frais maison</i>	6
<i>Crème brûlée à l'ancienne</i>	6
<i>Profiteroles sauce chocolat « caraïbes »</i>	8
<i>Mousse au Chocolat</i>	6
<i>Ile flottante</i>	6
<i>Moelleux marbré aux 2 chocolats</i>	8
<i>Nage de fruits rouges en infusion de thé vert à la menthe fraîche</i>	6
<i>Carpaccio d'ananas et sa boule de glace à la violette</i>	8
<i>Café ou thé gourmand</i>	7
<i>Tiramisu à la fraise et à la fleur d'oranger</i>	7
<i>L'omelette Norvégienne de la maison</i> <i>(Minimum 2 personnes à commander en début de repas)</i>	10/pers

NOS GLACES

<i>Pêche melba</i>	6
<i>Poire belle Hélène</i>	6
<i>Coupe Colonel</i>	7
<i>Coupe After eight</i>	7
<i>Coupe Williams</i>	7
<i>Coupe du Moulin</i>	8
<i>Coupe de glace 2 boules</i>	5