

Le Moulin des Marais

HÔTEL - SPA - RESTAURANT
RÉCEPTION

M E N U

Nous sommes heureux de vous accueillir dans un cadre agréable, dans une ambiance conviviale et familiale. Nous vous proposons une carte composée de délicieux plats concoctés par notre chef.

Pour toutes informations sur les allergènes,
merci de consulter notre équipe.



Nos Entrées

Tomate Burrata Di Bufala, basilic et crème de balsamique
17€

Mi-cuit de foie gras, chutney de figues et d'oignons,
baguettine au four
18€

Assiette de charcuterie ibérique, cornichons, salade,
vinaigrette et beurre salé
22€

Assiette Mezze, tapenade d'olive noir, de poivron rouge,
tzatziki, houmous et pita
23€

Saumon fumé d'Ecosse bio, accompagné de blinis et beurre salé
26€



Nos Plats

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, raifort, salade et écrasé de pomme de terre

25€

Bar en filets, sauce vierge et riz aux trois saveurs

28€

6 pièces de gambas poêlées, tomates, concombres, oignons rouges, olives noires, feta et vinaigrette. Accompagnement riz ou patates douces en fagot

34€

Tartare de boeuf, échalotte, cornichons, persil, câpres, tabasco, sauce Worcester et jaune d'oeuf accompagné de patates douces

24€

Entrecôte de 350 grammes, sauce poivre et écrasé de pommes de terre truffé

33€



Nos Desserts

Assiette de fromages

12€

Brioche perdu, caramel beurre salé

9€

Mi-cuit au chocolat tanzanien

9€

Tiramisu au café

9€

Café ou thé gourmand

9€

