

*Le Pré du Moulin*  
*Noël 2018*

Menu à 65 €

Mise en Bouche

\*\*\*\*

Carpaccio de Saint Jacques truffé

\*\*\*\*

Dos de Loup, sauce vierge

ou

Chapon fermier aux châtaignes

\*\*\*\*

Dégustation de fromages

\*\*\*\*

Assiette de gourmandises

\*\*\*\*

Douceurs

Menu à 85 €

Mise en bouche

\*\*\*

Salade de Homard et petits légumes

\*\*\*\*

Raviole ouverte de truffes et

Artichauts sautés a cru

\*\*\*\*

Lièvre a la Royale

\*\*\*\*

Dégustation de fromages

\*\*\*

Assiette de gourmandises

\*\*\*\*

Douceurs

*Le Pré du Moulin*  
*Réveillon de la Saint Sylvestre*  
*2018*

130 € Boisson comprises

Apéritif gourmand avec champagne

Verrine d'œuf poché, potimarron et truffes  
\*\*\*\*

Dos de turbot aux pétales de gingembre,  
saveur d'Asie  
\*\*\*\*

Homard grillé et fumé à la cheminée  
Beurre d'herbes  
\*\*\*\*

Lièvre à la Royale  
\*\*\*\*

Tartine de Saint Félicien aux truffes  
\*\*\*\*

Assiette de gourmandises  
\*\*\*\*

Douceurs

*Le Pré du Moulin*  
*1<sup>er</sup> Janvier 2019*

Menu à 65 €

Mise en Bouche

\*\*\*\*

Carpaccio de Saint Jacques truffé

\*\*\*\*

Dos de Loup, sauce vierge

ou

Mitonnée de Perdreau

mousseline de céleri et champignons

\*\*\*\*

Dégustation de fromages

\*\*\*\*

Assiette de gourmandises

\*\*\*\*

Douceurs

Menu à 85 €

Mise en bouche

\*\*\*

Salade de Homard et petits légumes

\*\*\*\*

Raviole ouverte de truffes et

Artichauts sautés a cru

\*\*\*\*

Lièvre a la Royale

\*\*\*\*

Dégustation de fromages

\*\*\*

Assiette de gourmandises

\*\*\*\*

Douceurs