



Le Clos du Moulin



Le Petit Manoir 34 €

Un menu « cuisine fine » complet pour tous les goûts avec un choix de 6 entrées, 6 plats (3 viandes ou 3 poissons) et 8 desserts ou fromage pour les gourmands..

*Craquant de chèvre chaud, salade fraîche vinaigrette balsamique **
*Cuisses de grenouilles au goût du chef **
*Terrine de nos fours aux senteurs du Jardin (aromates du potager du clos)**
*Terrine d'ailes de raie aux petits légumes **
*Le panier du jardinier (selon arrivage pour amateurs de fraîcheur) **
*Ficelle picarde de la comtesse du clos à la farine de châtaignes **
(Ficelle maison « goût découverte », et sans gluten).

*Poissons en papillote aux légumes de saison. **
*Filet d'aile de raie aux saveurs de la baie **
Dos de Cabillaud au Maroilles gratiné
*Mitonne de veau aux girolles **
*Filet mignon de porc au pain d'épices **
*Suprême de pintade aux pommes du verger du Clos **

*Souvenir boulanger en saveur caramel au beurre salé (pain perdu maison)**
*Plaisir de mon enfance (riz au lait naturel au choix servi chaud ou froid)**
Nougat glacé moulé en nos cuisines et son coulis de fruits rouges
*Crème brûlée de la maison marquée à la flamme **
*Poire pochée à la côte Saint Roch **
« La Picarde du Clos » Tarte potiron et pommes façon tatin
*L'ardoise aux 3 sélections du maître fromager * (selon arrivage)*
Desserts particuliers -préparation délicate- (supplément 4 €)
Crêpe Suzette ou crêpe Suzette flambée(4 €)*
Moelleux au chocolat mi cuit, et sa marmelade d'orange (4 €)

* Adapté au régime sans gluten