



Le Clos du Moulin



Le Grand Manoir 38 €

Pour les amoureux de foie gras, de St Jacques, de sole, d'une bonne viande rouge crispée dans le filet, mais aussi pour les inconditionnels de l'agneau... Menu fin et sans supplément.

La belle escalope de foie gras poêlée à la façon du Clos*
*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).

Poêlée de St Jacques Meunière *
Délicat de sole à la grenobloise (filet)*
*Filet d'aile de raie aux saveurs de la baie **
*Poissons en papillote aux légumes de saison. **
Dos de Cabillaud au Maroilles gratiné
Pavé de bœuf gourmand (dans le filet tendre)*
Autour de l'Agneau... (dégustation de morceaux nobles)*
*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- sans supplément
Crêpe Suzette nature ou flambée au Grand-Marnier*
Moelleux au chocolat mi cuit, et sa marmelade d'orange

* Adapté au régime sans gluten