



Le Clos du Moulin



Le Moulin 43 €

Pour les inconditionnels du fromage... et de tous les plats nobles qui l'entourent...

*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 **

*

*L'ardoise aux 3 sélections du maître fromager * (selon arrivage)*

*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
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