



# Le Clos du Moulin



## *Le Day dream 64 €*

L'amour du temps à table, pour tout goûter, ne rien rater du rêve...

*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