

# Le Clos du Moulin

*L'atmosphère d'autrefois...*



*...Le confort d'aujourd'hui.*

## Hostellerie-Restauration

Accueil et site privilégiés

Salles, Salons, Greniers d'apéritifs, Salle Royale, Séminaires, Banquets, Réceptions, Cérémonies, Repas privés

## *Entrées sans gluten*

*Terrine de Foie gras mi cuit aux abricots secs*

*Salade Royale du clos (carmine, champignons, saumon, pesto, maquereau poivre, tomate de chèvre)*

*« Incertain » d'asperges blanches de Picardie (cuisson selon saison et production)*

*Filet de Rouget poêlé à l'orange et brisures de légumes du soleil*

*Trio de Gambas cuits à la pince sur rémoulade de pomme et pousses de soja*

*Emincé d'onglet mariné et sa friture de patates douces*

*Ficelle Picarde de la Comtesse du Clos à la farine de Châtaignes*

*(Ficelle maison bio « goût découverte »)*

## *Plats sans gluten*

*Saumon frais tranché aux 3 cuissons (cuit à l'unilatéral)*

*Médaille de Lotte aux fruits jaunes séchés et son jus de betteraves*

*Onglet du boucher local et son échalote braisée façon chef*

*Secret de pièce fermière farcie champignons-poivrons (recette secrets d'antan)*

*Filet de Bœuf poêlé selon Marc aux queues d'écrevisses*

*Cassolette d'agneau aux cocos de Paimpol en cuisson douce (façon « tagine »)*

## *Desserts sans gluten*

*L'ardoise aux 3 sélections de Maître fromager (choix selon arrivage)*

*Crème brûlée « Christopher » (à la chicorée et à la violette)*

*Omelette Norvégienne Maison au parfum du jour*

*Salade de fruits frais (à commander en début de repas)*

*Soufflé à l'orange (à commander en début de repas)*

## *Petit déjeuner sans gluten*

*Omelette (simple, champignons, fromage ou jambon sec)*

*Œufs (brouillés ou sur le plat)*

*Mini baguette*

*Pain complet en tranches*

*Pain au chocolat*

*Croissant*