

LES ENTRÉES

- **Œuf poché de la ferme du moulin** sur caviar d'aubergines et magret de canard fumé par nos soins ————— **8€**
- **Tagliatelles de courgettes aux agrumes**, burrata et pignons de pin 🍷 ————— **8€**
- **Le terre-mer « Marennes-Surgères »** : 6 huitres n°3 de chez Stéphanie, grillon charentais du fermier ————— **9€**
- **Mi-cuit de thon rouge** aux graines de sésame, pop corns caramélisés à la sauce soja et légumes de saison en brunoise ————— **9€**
- **Terrine maison** de lapin au cognac ————— **7,50€**
- **Cabecou du fermier charentais**, rôti au miel de Fontcouverte et granola Bio 🍷 ————— **7,50€**
- **Foie gras** de canard mi-cuit maison au Pineau et chutney de saison ————— **13€** (menu + 3€)

LES PLATS

- **Pièce de bœuf Angus**, sauce au Cognac et gratin dauphinois du chef ————— **18€**
- **Daurade royale** cuite au four, sauce vierge, carottes à l'ail et graines de cumin ————— **21€** (menu + 3€)
- **Nage de cabillaud** au lait de coco et curry rouge, petits légumes et coriandre 🌶️ ————— **18€**
- **Souris d'agneau confite** à l'estragon, figes, miel de Fontcouverte, et gratin dauphinois du chef ————— **21€** (menu + 3€)
- **Poke Bowl** (salade façon Hawaï, servi dans un grand bol) : riz vinaigré, mi-cuit de thon, avocat, oignons rouges, fèves édamamé, pickles de radis noir et carottes, concombres (possibilité de remplacer le thon par du magret fumé ou par œuf poché) 🍷 ————— **16€**
- **Truite de Saint Césaire** au beurre citron, crumble d'herbes et polenta à la sauge ————— **17€**
- **Burger charolais**, comté 18 mois, confit d'oignons de Roscoff, sauce secrète et frites maison ————— **17€**

LES DESSERTS

- **L'assiette du fermier Charentais** : chèvre frais, tome de vache moelleuse, tome de brebis, compotée de pommes fenouil et confiture de figes ————— **7,50€**
- **Ganache au chocolat** et crème anglaise au safran de Fontcouverte ————— **8,50€**
- **Crème brûlée** au Cognac, infusée à la verveine citronnée ————— **7€**
- **Tarte maison** aux fruits de saison ————— **7€**
- **Coupe glacée méli-melon** (sorbet melon, melon confit, Pineau et chantilly) ————— **8€**
- **Nougat glacé maison** et son coulis de fruits rouges ————— **8€**
- **Nage de fraises et rhubarbes**, chantilly aux agrumes ————— **7€**
- **Café gourmand** ————— **9€** (+2€)

🍷 végétarien 🌶️ légèrement épicé

COMPOSEZ VOTRE MENU

Tous les plats ci-contre en formule (hors supplément sur les plats signalés)

LA PETITE ROUE

Entrée + plat
ou
plat + dessert

23€

LA GRANDE ROUE

Entrée + plat
+ dessert

26€



LE PETIT MEUNIER

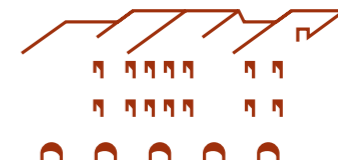
Nuggets
de poulet maison aux corn flakes, légumes ou frites

Miam 5 nuggets
8,50€

Miam Miam 8 nuggets
10€

Fromage blanc au coulis de fruits rouge ou glace
1 verre de jus de pomme du Maine Allain

NOUS SOMMES RAVIS DE VOUS RETROUVER !



CUISINE MAISON AU FIL DE L'EAU & DES SAISONS

Le Moulin de la Baine c'est aussi :

3 SALLES PRIVATISABLES de grande capacité **ET UNE ÎLE !** pour tous vos événements privés ou professionnels (séminaires, conférences, mariages, baptêmes, anniversaires...) Demandez nos formules pour les groupes.

DES SOIRÉES À THÈMES toute l'année.

UNE TERRASSE PANORAMIQUE vous accueille toute l'année, au frais l'été et chauffée en hiver.

DES CROISIÈRES SUR LA CHARENTE avec notre partenaire *Le Palissy III*

NOUVEAUTÉ :

LOCATION DE KAYAKS ET PADDLES à la paillote du moulin (tous les weeks-weeks de mai à octobre, et tous les jours sauf le lundi en juillet / août).
Aujourd'hui, sur présentation de votre ticket de caisse à la paillote, une réduction de **30%** pour toute location de kayak ou paddle.

RETROUVEZ-NOUS SUR

@lemoulindelabaine

