



le Moulin de la Baine

Au menu

Nos menus

Entrée + plat ou plat+dessert

27 €

Entrée + plat + dessert

33 €



Menu

Entrées

Couteaux gratinés et son beurre maître d'hôtel	11.5 €
Pressé de canard confit, et salade acidulée	11 €
Le Foie Gras de Canard Mi cuit Maison au cognac de Chez Bossuet	15 €
(menu +4€)	
Eclair salé , mousse de chèvre frais, noix des Borderies et salade de pickles	9.5 €
Oeuf Tamago, bonite séchée mayonnaise "sriracha"	9.5 €
Falafels Maison sauce menthe coriandre citronée	 9.5 €
Carpacio de poulpes , Grenade et vinaigrette au Agrumes	11.5 €
Os à moelle et fleur de sel de l'île de Ré	9.5 €



Menu

Nos plats

- Demi magret IGP sud ouest, écrasé de pommes de terre et patates douces, Sauce poivre flambée au cognac** 21 €
- (Magret Entier +5€)**
- L-Bone de boeuf 350gr race Montbéliard, sauces et frites maison (menu + 6€)** 29€
- Tartare Italien (parmesan, échalotes, caprons, pignons de pin, oeuf) et frites maison** 21 €
- Souris d'agneau Saint Georges, Jus corsé au thym et son écrasé de pommes de terre patates douces (menu + 6€)** 27 €
- Burger des copains, pain du boulanger, steack Français (150gr), pickels sauce et frites maison (Double steack!!! (+ 4€))** 19 €



Menu

Nos plats

Truite de Saint Césaire en papillote, sauce à l'oseille et sa Tatin de légumes 21 €

Risotto d'asperges, poulpe grillé et son huile citronnée 21 €

Salade du moment graines et pickels  18 €

Tatin de légumes du moment chèvre et mesclun  21 €



Menu

Nos desserts

Assiette de fromages affinés de Chez Moreau et compotée de rhubarbe	9.5 €
Ganache chocolat et crème anglaise Maison	9 €
Baba au Cognac de chez Bossuet et sa chantilly agrumes	9 €
Pudding chia et compotée de pommes et poires	9 €
Financier à la Noix des Borderies et boule de glace vanille	9 €
Tiramisu au lemon curd	9 €
Crème brulée au pineau des charentes	9 €
Coupes glacées	9 €
Café Gourmand (menu + 2€)	11,5 €