

# Le Moulin

## ENTRÉES

### SALADE DE SAISON

*méli mélo de salades et jeunes pousses*

CHF 7.-

### GASPACHO DE CONCOMBRES

*au yogurt et à la menthe*

CHF 12.-

### CŒUR DE SAUMON MARINÉ

*au sérac et pickles d'oignon à huile au citron*

CHF 17.-

### TOMATE MOZZARELLA

*Tomate farcie d'un espuma de mozzarella sur sa brunoise de poivrons mariné*

CHF 15.-

### FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS

*persillade, oeuf parfait et ses mouillettes de pain brioché*

CHF 18.-

### TARTARE DE THON

*au citron vert, gingembre et fleurs de sichuan  
Accompagné de potatoes (en plat)*

CHF 18.- | CHF 38.-

### TARTARE DE BŒUF DU MOULIN

*pignons, fleurs de câpres et brisures de parmesan  
Accompagné de potatoes (en plat)*

CHF 16.- | CHF 35.-



# Le Moulin

## PLATS

### LE CORDON BLEU DE VEAU DU MOULIN

CHF 41.-

*potatoes, méli mélo de légumes de saison*

### L'ENTRECÔTE DE BŒUF 220GR BEURRE VIGNERON

CHF 43.-

*potatoes et petits légumes de saison*

### BAGEL DU MOULIN

CHF 25.-

*steak de bœuf 150 gr, tomates, oignons, gruyère et sauce fromage frais ciboulette*

### ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON

CHF 23.-

*accompagné de pommes de terre vapeurs aux herbes fraîches*

### RISOTTO DE CHAMPIGNONS DES BOIS

CHF 25.-

*persillade et copeaux de parmesan*

### FILET DE TRUITE DE L'ISLE

CHF 35.-

*beurre blanc au citron, pommes de terre vapeurs et légumes de saison*

*Suggestion dès 2 personnes...*

### FONDUE D'ONGLET DE BŒUF MARINÉE AU WHISKY

CHF 42.-

*trois sauces, potatoes et salade de saison*



# Le Moulin

## DESSERTS

### ASSIETTE DE FROMAGES DE PENEY-LE-JORAT

CHF 12.-

*chutney de figues et pain de Locatelli*

### MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA BRANCHE CAILLER

CHF 14.-

*accompagné d'un sorbet maison et coulis de fruits*

### CRÈME BRULÉE AUX PÊCHES

CHF 11.-

### TRILOGIE DE SORBET MAISON

CHF 12.-

*tuile de seigle croquante*

### TARTE DU MOULIN

CHF 13.-

*tarte Tatin maison et sa boule vanille*