



Le Moulin

ENTRÉES

SALADE DE SAISON

Méli mélo de salades et jeunes pousses

CHF 7.-

VELOUTÉ DE PANAIS ET CHANTILLY DE BETTRAVE

Noisettes torréfiées et huile de noisette du Moulin de Sévery

CHF 13.-

CROMESQUIS À LA TÊTE DE VEAU SAUCE RAVIGOTE

CHF 17.-

TERRINE DE FAISAN À LA PISTACHE DE CHEZ MAILLEFER

Chutney du chef, toasts briochés et salade de mesclun

CHF 17.-

OEUF PARFAIT EN MEURETTE

Oignons glacés, échalottes, lardons, croutons, sauce au vin rouge

CHF 15.-

TARTARE DE BOEUF DU MOULIN / 90 GR

Pignons, fleurs de câpres et brisures de parmesan

CHF 16.-

PLATS

TARTARE DE BŒUF DU MOULIN / 180 GR **CHF 35.-**

*Pignons, fleurs de câpres et brisures de parmesan
Accompagné de potatoes et salade*

FILET DE BOEUF BLACK ANGUS SAUCE PORTO / 180 GR **CHF 45.-**

Tuiles épicées, potatoes et légumes de saison

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU SIROP D'ÉRABLE **CHF 39.-**

Purée de pommes de terre, éclats de marrons et légumes de saison

ROUGET-BARBET SNACKÉ **CHF 38.-**

*Espuma de fumé de Rouget corsée au Chorizo,
Purée et légumes de saison*

BAGEL DU MOULIN, POTATOES ET SALADE **CHF 29.-**

*Steack haché de boeuf, oignons confits à la moutarde de noix du Moulin de Sévery,
Vacherin, salade, tomate*

ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON, CHANTILLY DE BETRAVE **CHF 23.-**

Accompagnée de riz vénéré

RISOTTO AU VIN ROUGE ET SA GAMBAS À LA PLANCHA **CHF 28.-**

Parfumé au poivre de Sichuan

Suggestion dès 2 personnes...

FONDUE "WHYSBEEF" DE CHEZ MAILLEFER **CHF 42.-**

Onglet de boeuf mariné au whisky, trois sauces, potatoes et salade de saison

Boeuf origine Suisse

Faisan, veau et rouget origine France

Souris d'agneau origine Irlande



Le Moulin

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Accompagné de sa glace vanille

CHF 13.-

CRÈME BRULÉE MARACUJA

CHF 11.-

CHEESECAKE DESTRUCTURÉ AU CITRON VERT

Ananas rôti et craquant noisette

CHF 13.-

TARTE DU MOULIN

Tarte Tatin maison et boule de glace vanille

CHF 14.-