

ENTRÉES À PARTAGER

SOUPIÈRE 10€
Soupe de Saison (environ 2 pers)

FOIE GRAS DE CANARD 19€
Mi-cuit, de Marie-Claude

ASSIETTE DE CHARCUTERIE
Sélection de charcuterie locale
Petite/Grande 9€ / 18€

ASSIETTE DE FROMAGES
Sélection de fromages fermiers et locaux. Petite/Grande 9€ / 18€

ENTRÉE DU MOMENT
Demander au personnel de salle

PLATS
Servis avec Milhassous et haricots couennes

CONFIT DE CANARD MAISON 15,50€

GIGÔT D'AGNEAU D'ICI 17,50€
Crème d'Ail

TRUITE DU BLAGOUR FLAMBÉE 15,50€
Au pastis de Souillac

SALADE MARTELAISE 18,50€
Foie gras, jambon de pays, pâté fermier, magret séché, noix

PLAT VEGETARIEN 14,50€

CÔTE DE BOEUF MATURÉE 69€
1,3 kilos, servis avec la Bearnaise Maison

DESSERTS

LA PROFITEROLE 6,50€
Crèmeux aux noix du Moulin, sauce chocolat noir 64%

LA TARTE TATIN 6,50€
Feuilletée et caramélisée, crème vanillée

LA NOISETTE 6,50€
Financier tourteau du moulin et mousse chocolat

LA

LE MENU

33€

Disponible jusqu'à 13h30 le midi et 21h le soir

SOUPIÈRE

Soupe de saison

.....

SALADE QUERCYNOISE

Gésiers, charcuterie fermière et noix

Supplément Foie Gras de Marie-Claude 3,50€

.....

PLATS

Servis avec Milhassous et haricots couennes

CONFIT DE CANARD MAISON

ou

GIGÔT D'AGNEAU D'ICI, CRÈME D'AIL

ou

TRUITE FLAMBÉE AU PASTIS DE SOUILLAC

.....

PLATEAU DE FROMAGE

.....

DESSERT

Choix à la carte

MOULLIN

Prix nets et service compris

LA

**LE MENU
ENFANT**

11€50

TAB

PLAT

Manchons de Canard
Milhassous

DU

DESSERT

Mousse au chocolat Maison

Jus de fruit local ou
sirop

MOULIN

Prix nets et service compris