



MOULIN DE DAVERDISSE

BALADE HIVERNALE

CHAUSSON DE PINTADE

ET FOIE GRAS, ÉCHALOTE CONFITE
JUS DE VEAU À LA CHICORÉE ET AU PORTO

CUISSE DE GRENOUILLE ET RILLONS DE RIS DE VEAU

CRÈME DE PETITS POIS À LA CORIANDRE ET CROQUETTE D'AIL

ÉFFILOCHÉ DE VOLAILLE À LA TRUFFE

RAVIOLE DE CÉLERI AUX LÉGUMES RACINES
JUS CORSÉ AU CACAO

TOURNEDOS DE CANARD

JUS DE CASSIS À LA BAIE DE GENIÈVRE, RACINE DE CERFEUIL
MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS

DOUCEUR NOIX DE COCO

ET CLÉMENTINE, PARFUMÉE À LA CARDAMOME

MENU AVEC CHAUSSON, CANARD ET DESSERT : 48 €

MENU AVEC CHAUSSON, GRENOUILLE, CANARD ET DESSERT : 58 €

MENU ENTIER : 68 €



MOULIN DE DAVERDISSE

BALADE DE LA MER

CARPACCIO D'ESPADON

JUS D'HUÎTRE IODÉ AU SHISO VERT
POMME GRANNY SMITH ET RADIS ROSES

GOUJONNETTES DE SAINT-PIERRE POÊLÉES

ASPERGES, COURGETTES ET BROCCOLINI
JUS DE VEAU AU POIVRE DE KAMPOT FERMENTÉ

SAINT-JACQUES RÔTIES

AU BEURRE NOISETTE, LARD SÉCHÉ
CRÈME DE CHOU-FLEUR À L'HUILE DE NOIX

FILET DE SANDRE VAPEUR

ET QUENELLE DE TRUITE FUMÉE - CRÈME DE RAIFORT
HÉLIANTIS ET POMMES DE TERRE VITELLOTTE

POIRE POCHÉE AUX ÉPICES

SORBET AU CACAO, CRUMBLE D'AMANDES
ET SAUCE CHOCOLAT GRAND CRU

MENU AVEC CARPACCIO, SANDRE ET DESSERT : 48 €
MENU AVEC CARPACCIO, SAINT-PIERRE, SANDRE ET DESSERT : 58 €
MENU ENTIER : 68 €



MOULIN DE DAVERDISSE

BALADE VÉGÉTALE

CARPACCIO DE BETTERAVE

BOUDIN DE LÉGUMINEUSES ET D'OLÉAGINEUX
ÉMULSION AUX PÉTALES DE CAPUCINE

OIGNON DOUX FARCI AU TOFU FUMÉ

ET À LA FLEUR DE GAZETTE NOISETTE
VELOURS DE ROQUETTE

CROQUETTE DE RIZ NOIR

ET PIQUILLOS, FONDUE DE FENOUIL
JUS AU POIVRON ROUGE

PAVÉ DE CÉLERI-RAVE RÔTI

AU POIVRE NOIR, JUS DE POIREAU AU CAFÉ TORRÉFIÉ
LÉGUMES RACINES GLACÉS AU SUC DE DATTE

MILLE-FEUILLE

AU LAIT D'AMANDE, GLACE VANILLE ET SAUCE CARAMEL

MENU AVEC CARPACCIO, CÉLERI-RAVE ET DESSERT : 42 €

MENU AVEC CARPACCIO, OIGNON, CÉLERI-RAVE ET DESSERT : 52 €

MENU ENTIER : 62 €