



MOULIN DE DAVERDISSE

BALADE PRINTANIÈRE

ASPERGE BLANCHE CONFITE

MAGRET DE CANARD FUMÉ, ÉMULSION AU PARMESAN
JUS CORSÉ À LA CHICORÉE

FILET DE SOLE MINUTE

PURÉE DE POIS CHICHE ET MAQUEREAU FUMÉ
BEURRE MOUSSEUX AU PAMPLEMOUSSE

MERLAN DE BŒUF

AUX ÉCHALOTES, GALETTE DE SARRASIN,
CAROTTE FANE ET NAVET GLACÉ AU BEURRE

**RUNDERWANG MET SJALOTTEN BOEKWEITGALETTE
LOFWORTELTOP EN IN BOTER GEGLAASDE RAAP**

FRAISES ET AMANDES

PAIN DE GÈNES – SORBET POIVRON
CRÉMEUX AU LAIT D'AMANDE

MENU AVEC ASPERGE, BOEUF ET DESSERT : 48 €

MENU ENTIER : 58 €



MOULIN DE DAVERDISSE

BALADE DE LA MER

LANGOUSTINE RÔTIE ET QUENELLE DE HADDOCK FUMÉ

SALADE DE POIREAUX AUX GRAINES DE FENOUIL
MAYONNAISE AU JUS DE CRUSTACÉ

FILET DE TRUITE DE NOS RIVIÈRES

CRÈME D'ÉCHALOTE PARFUMÉE AU LARD
ARTICHAUTS À LA BARIGOULE ET ASPERGES

FILET DE SKREI DE CABILLAUD

SAUCE MOUSSELINE, ASPERGE VERTE
RIZ VÉNÉRÉ AUX FÈVES DES MARAIS ET PETITS POIS

FINE MERINGUE CROUSTILLANTE

GELÉE DE POMME VERTE INFUSÉE À LA MENTHE
SORBET MENTHE-KIWI

MENU AVEC LANGOUSTINE, CABILLAUD ET DESSERT : 48 €

MENU ENTIER : 58 €



MOULIN DE DAVERDISSE

BALADE VÉGÉTALE

ASPERGE EN BAVAROIS

CRÉMEUX AUX PETITS POIS ET CORIANDRE
TAGLIATELLE D'ASPERGE ET GRAINES DE SOUCHET

CROQUETTE DE RIZ NOIR

ET PIQUILLOS, FONDUE DE FENOUIL
JUS AU POIVRON ROUGE

PALET DE POIS CASSÉ-LENTILLES

ET LAITUE DE MER, DÉCLINAISON DE LÉGUMES DE PRINTEMPS
JUS VÉGÉTAL AU CITRON VERT ET MISO

CHOU CRAQUANT À LA VANILLE ET FRAMBOISES

GANACHE AU CHOCOLAT BLANC ET PISTACHE

MENU AVEC ASPERGE, PALET DE POIS CASSÉ ET DESSERT : 45 €

MENU ENTIER : 55 €



MOULIN DE DAVERDISSE

BALADE GASTRONOMIQUE

MENU SERVI UNIQUEMENT POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE
DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE : 13H ET 20H

TARTARE DE BŒUF EN FEUILLE DE NORI

ŒUF DE HARENG ET JUS DE BŒUF À LA MOELLE

MI-CUIT DE THON

INFUSÉ DANS UN BOUILLON AUX ALGUES KOMBU
FONDUE DE FENOUIL ET COURGETTE

FINE RAVIOLE DE TOURTEAU

CHOY SUM ET ASPERGE VERTE
JUS DE CRUSTACÉ AU PIMENT D'ESPELETTE

GRANITÉ CONCOMBRE ET CITRON VERT

CÔTE D'AGNEAU RÔTIE AU THYM

ÉPAULE CONFITE EN PARMENTIER ET CÉLERI
POLENTA AU MAÏS ET DATTES, LÉGUMES PRINTANIERS

BABA AU RHUM

ANANAS ET GINGEMBRE – SORBET AU LAIT DE COCO

MENU À 75 €