



# La Table du Moulin

*Hotel Le Moulin de Vernègues by Sowell Collection*

## LES ENTRÉES

<b>La brouillade d'œufs à la truffe noire et son pain toasté</b>	19 €
<b>Foie gras du Sud-Ouest mi-cuit, chutney de figues et sa brioche</b>	19 €
<b>Le tartare de crevettes Obsiblu (ou bleues)</b> <i>Vinaigrette d'agrumes, salade mâche et betterave chioggia</i>	18 €
<b>La salade végétarienne, façon orientale</b> <i>Choux chinois, carottes, céleris, soja, cacahuètes, poivrons, huile sésames, Graines de sésames, sauce soja au yuzu</i>	16 €
<b>Le velouté de champignons aux cèpes et copeaux de parmesan</b>	14 €

## LES PLATS

<b>La blanquette de Veau aux cèpes, Pommes de terre et Légumes confits</b>	32 €
<b>Entrecôte Angus 300g et sa garniture automnale, sauce aux cèpes</b>	36 €
<b>Le Jarret d'agneau confit au thym, légumes d'automne braisés</b>	28 €
<b>Le Filet de Saint-Pierre, lentilles corail et légumes croquants</b>	30 €
<b>Le Curry de légumes façon Thai, sauce au lait de coco et riz camarguais</b>	26 €



# La Table du Moulin

*Hotel Le Moulin de Vernègues by Sowell Collection*

## LES DESSERTS

<b>Le chariot de fromages affinés, sélection du chef</b>	16 €
<b>La brioche perdue avec sa boule de glace au calisson</b>	12 €
<b>Le Kabuki, biscuit au thé matcha, compotée de mangue et passion, mousse Yuzu et chocolat blanc</b>	12 €
<b>La Feuillantine chocolat</b>	12 €
<b>Le Pavlola mangue et framboises</b>	10 €
<b>Le Gourmand du Moulin</b>	12 €

## LES FORMULES

<b>Le menu dégustation trois plats, de l'entrée au dessert, (Supplément de 5€ sur entrecôte Angus)</b>	49 €
--	------

## LE MENU DES ENFANTS DU MOULIN

20 €

<b>Le steak haché de bœuf, frites ou légumes de saison</b>
<b>ou</b>
<b>Le dos de cabillaud, frites ou légumes de saison</b>
<b>La salade de fruits ou le Brownies chocolat</b>
<b>Une boisson au choix</b>