



La Table du Moulin

Hotel Le Moulin de Vernègues by Sowell Collection

LES ENTRÉES

- Brouillade d'œufs à la Truffe Noire et son Pain Toasté** 19€
Scrambled eggs with Black Truffle and Toasted Bread
Revuelto de Trufa Negra y Pan Tostado
- Foie Gras de Canard du Sud-Ouest mi-cuit et sa Brioche** 19 €
Chutney de Figs, Oignons Confits
Semi-cooked Foie Gras (duck liver) with Fig Chutney, Candied Onions, and its Brioche
Foie gras de pato Semi-cocido, Chutney de higos, cebollas confitadas y Panecillo
- Tartare de Saint Jacques Citron Vert & Mandarine** 18 €
Scallops Tartare with Lime and Mandarin Orange
Ceviche de vieiras con lima y mandarina
- La salade de tomates et burrata, basilic frais** 15 €
Tomato Salad and Burrata (Italian cheese), Fresh Basil
Ensalada De Tomate, Burrata, Albahaca Fresca
- Le Tian de légumes façon tatin, petite roquette et tomates confites** 12 €
Vegetable Tian in Tatin style, Rocket Salad and Sun-dried Tomatoes
Tian de Verduras al estilo Tatin, Rúcula y Tomates Secos

LES PLATS

- Burger du moulin, Escalope de foie gras, Salade de Mesclun et Frites Fraiches** 28 €
Burger du moulin, Foie Gras Sauce, Mesclun Salad and Fresh Fries
Burger du moulin, salsa de foie gras, ensalada mesclun y patatas fritas frescas
- Entrecôte Angus 300g, Pommes Rôties et Gousse d'Ail** 36 €
Black Angus Entrecote 300g, Roasted Apples and Garlic Clove
Entrecot Black Angus 300g y Manzanas asadas y diente de ajo



La Table du Moulin

Hotel Le Moulin de Vernègues by Sowell Collection

Linguine à la Truffe et Copeaux de Parmesan <i>Linguine with Truffle and Parmesan Shavings</i> <i>Linguine con Trufa y Virutas de Parmesano</i>	24€
Filet de Turbot Cuit au Naturel Sauce Vierge et Câpres, Riz Sauvage et Légumes de Saison <i>Turbot fillet cooked naturally, Virgin and Caper Sauce, Basmati Rice and Seasonal Vegetables</i> <i>Filete de rodaballo cocinado al natural, Salsa Virgen y Alcaparras, Arroz Basmati y Verduras de Temporada</i>	34€
La brochette de porc fermier, légumes d'été à la plancha <i>Farm Pork Skewer, Grilled Summer Vegetables</i> <i>Brocheta de Cerdo Granja, verduras de verano asadas</i>	26 €
Le Dahl de lentilles à l'indienne, sauce au lait de coco <i>Indian lentil dahl with coconut milk sauce</i> <i>Dahl indio de lentejas con salsa de leche de coco</i>	24 €
Menu Dégustation avec supplément de 5€ sur l'Entrecôte Angus (Entrée, Plat, Dessert) <i>3-course Tasting Menu with supplement of 5€ on Angus Entrecôte</i> <i>Menú degustación de 3 platos con suplemento de 5€ en Entrecôte Angus</i>	55€

FROMAGE

Le Chariot de Fromages Affinés, Sélection du Chef <i>Our Selection of Refined Cheeses</i> <i>Nuestra Selección de Quesos Refinados</i>	16 €
---	------



La Table du Moulin

Hotel Le Moulin de Vernègues by Sowell Collection

DESSERTS

Brioche Perdue et sa Boule de vanille bourbon <i>French Toast, Vanilla Ice Cream</i> <i>Brioche Perdue, Helado de vainilla</i>	12 €
Le Concorde <i>Meringue, chocolate mousse</i> <i>Merengue, mousse de chocolate</i>	12 €
Pavlola Mangue & Framboises <i>Pavlola with Mango & Raspberries</i> <i>Pavlola con Mango y Frambuesas</i>	10€
La traditionnelle tarte tropézienne <i>The traditional Tropezian tart</i> <i>La tarta tradicional tropeziana</i>	10 €
Le citron, Cheesecake citron gingembre et meringue fondante <i>Lemon and Ginger Cheesecake and Italian Meringue</i> <i>Cheesecake de Limón y Jengibre, Merengue Italiano</i>	10 €
La salade de fruits rouge sur son lit de chantilly <i>Red berries on a bed of whipped cream</i> <i>Ensalada de frutos rojos sobre cama de nata montada</i>	12 €
Le Café Gourmand du Moulin <i>Gourmet coffee, a medley mini desserts</i> <i>Café gourmet, mini postres mezclados</i>	12 €



La Table du Moulin

Hotel Le Moulin de Vernègues by Sowell Collection

LE MENU DES PETITS PRINCES

20€

Steak Haché de Bœuf ou Dos de Cabillaud*

*Filet de Ternera Picado **o** Lomo de Bacalao**

*Chopped Beef Steak **or** Cod Back**

Pot de Glace (Barbe à Papa ou Natelloso) ou Brownie Chocolat

*Pot of Ice Cream (Cotton Candy or Natelloso) **or** Chocolate Brownie*

*Bote de Helado (Algodón de Azúcar o Natelloso) **u** Brownie de Chocolate*

Une Boisson au Choix

Beverage of your Choice

Una Bebida de su elección

***Accompagnement Frites ou Légumes de Saison / * Fries or Seasonal Vegetables /**

***Acompañamiento de Papas Fritas o Verduras de Temporada**