



# La Table du Moulin

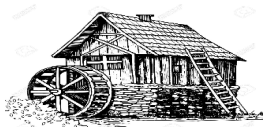
*Hotel Le Moulin de Vernègues by Sowell Collection*

## LES ENTRÉES

- Le velouté de champignons aux cèpes et copeaux de parmesan** 15 €  
*Mushroom velouté with ceps and parmesan shavings*
- Le foie gras du Sud-Ouest mi-cuit, chutney de figues et sa brioche** 19 €  
*Semi-cooked Foie Gras (duck liver) with Fig Chutney, Candied Onions, and its Brioche*
- Le tartare de saint jacques aux agrumes** 18 €  
*scallop tartare with citrus fruits*
- Le risotto d'épautre d'automne, champignons et noisettes torréfiées** 15 €  
*Autumn spelt risotto with mushrooms and roasted hazelnuts*
- La salade végétarienne de saison** 13 €  
*Mâche, mélange de céréales, boulgour, noisettes, dés de chèvre, huile de noisette et miel d'acacia*  
*Lamb's lettuce, cereals, bulgur, hazelnuts, diced goat's cheese, hazelnut oil and acacia honey*

## LES PLATS

- La blanquette de Veau aux cèpes, Pommes de terre et Légumes confits** 32 €  
*Veal blanquette with porcini mushrooms, potatoes and candied vegetables*
- Le filet de Bœuf sauce morilles, pommes de terre rôties à l'ail et châtaignes** 35 €  
*Beef fillet with morel sauce, roasted potatoes with garlic and chestnuts*
- Le Jarret d'agneau confit au thym, gratin dauphinois et légumes du Moment** 28 €  
*Lamb shank confit with thyme, gratin dauphinois and vegetables*
- Le Pavé de sandre, sauce Safran et sa déclinaison de choux-fleurs** 30 €  
*Pike-perch steak with saffron sauce and cauliflower garnish*
- Les linguine, sauce crémeuse à la truffe et champignons** 24 €  
*Linguine, creamy truffle and mushroom sauce*



# La Table du Moulin

*Hotel Le Moulin de Vernègues by Sowell Collection*

## LES BURGERS

- Le burger de Boeuf, Salade de Mesclun et Frites Fraiches** 22 €  
*Beef Burger with Mesclun Salad and Fresh French Fries*
- Le burger de canard, sauce foie gras, Salade de Mesclun et Frites Fraiches** 28 €  
*Duck burger, foie gras sauce, mesclun salad and Fresh French Fries*

## LES DESSERTS

- Le chariot de fromages affinés, sélection du chef** 16 €  
*Mature cheese cart, chef's selection*
- La brioche perdue caramel beurre salé et sa boule de glace Vanille** 10 €  
*Salted caramel French toast with a scoop of vanilla ice cream*
- L'entremet crémeux chocolat** 10 €  
*Creamy chocolate cake*
- La Tatin abricot et romarin** 10 €  
*Apricot and rosemary tart tatin*
- Le Pavlola mangue et framboises** 10 €  
*Mango and raspberry Pavlola*
- Le Gourmand du Moulin** 10 €  
*Coffee with mixed sweets*



# La Table du Moulin

*Hotel Le Moulin de Vernègues by Sowell Collection*

## LES FORMULES

**Le menu dégustation trois plats, de l'entrée au dessert,** **55 €**

**LE MENU DES ENFANTS DU MOULIN** **20 €**

**Le steak haché de bœuf, frites ou légumes de saison**

*Beef minced steak, french fries or seasonal vegetables*

**Ou**

**Le dos de cabillaud, frites ou légumes de saison**

*Cod fillet, french fries or seasonal vegetables*

**Brownies chocolat ou pot de glace (Barbe à papa ou Nateloso)**

*Chocolate brownies or ice cream (cotton candy or Nateloso)*