
Restaurant - Cuisine Provençale
LE MOULIN DU SAULT

Ancien Moulin à Huile du XV ème Siècle
AURIBEAU SUR SIAGNE
village médiéval

Uniquement le Midi du Mardi au Jeudi

MENU 28€

**Le Kir Royal ou Cocktail de Jus de Fruits
Et son Amuse-Bouche**

☆☆☆

La Terrine du Moment et ses Condiments

ou

**La Salade Folle de Saumon Fumé aux Pommes
Sur Lit de Jeunes Pousses**

☆☆☆

Garniture : Ratatouille et son accompagnement

L'Estouffade de Bœuf à la Provençale et ses Tagliatelles Fraîches

ou

Le Filet de Julienne Sauce Vierge et son Riz Pilaf

ou

La Cuisse de Canard Confite et se Pomme de Terre Fondante

Ou

**La Fricassée de Volaille aux Senteurs des Bois
et ses Tagliatelles Fraîches**

☆☆☆

La Charlotte aux Fruits de saison

Vin Rouge et Rosé et café

Menu unique pour tous les convives.

L'effectif facturé doit nous parvenir 24 h à l'avance

- Minimum 20 Pers

Rd 9 – Chemin du Vieux Moulin – 06810 Auribeau sur Siagne
Téléphone : 04.93.42.25.42 - Télécopie : 04.93.42.23.79
Site : WWW.MOULINDUSAULT.COM

Restaurant - Cuisine Provençale
LE MOULIN DU SAULT

Ancien Moulin à Huile du XV ème Siècle
AURIBEAU SUR SIAGNE
village médiéval

Uniquement le Midi et Soir du Mardi au Jeudi

Menu 34 €

**Le Kir Royal ou Cocktail de Jus de Fruits
et son Assiette Provençale (tapenade, anchoïade, olives niçoise)**
☆☆☆

**La Terrine de Canard Maison et
ses Condiments et Bouquet de Mesclun**
ou
**L'Aumônière de Chèvre Gratinés à la Confiture d'Aubergines
Sur Son Lit de Mesclun**

ou
**La Salade Festive de La Mer
(Saumon fumé, Moules et Crevettes)**
ou
**Le Carpaccio de Saumon Mariné au Agrumes
et sa Corolle de Salade**

☆☆☆
Garniture : Ratatouille et son accompagnement

**Le Filet de Cabillaud Sauce Mandarine
Et ses Tagliatelles à l'Encre de Seiche**
ou
**La Brochette d'Araignée de Porc sauce Forestière
Et son Gratin Dauphinois**

ou
**Le Pavé de saumon et sa sauce Citronnée
Et son Gratin de Courgettes**
ou
L'épaule d'Agneau Confites et ses Pommes de Terre Ratte
☆☆☆

L'Assiette Gourmande du Moulin

(pour vos évènements privés possibilité de réaliser un gâteau sans supplément) Sup Pièce Montée 5€/pers

Vin Rouge et Rosé et café

Menu unique pour tous les convives. L'effectif facturé doit nous parvenir 24 h à l'avance

Rd 9 – Chemin du Vieux Moulin – 06810 Auribeau sur Siagne
Téléphone : 04.93.42.25.42 - Télécopie : 04.93.42.23.79
Site : WWW.MOULINDUSAULT.COM

Restaurant - Cuisine Provençale
LE MOULIN DU SAULT

Ancien Moulin à Huile du XV^{ème} Siècle
AURIBEAU SUR SIAGNE
village médiéval

- Minimum 20 Pers
Uniquement le Midi et Soir du Mardi au Vendredi

Menu 40 € (Avec Brie et Salade verte 43€)

Le Kir Royal ou Cocktail de Jus de Fruits, son Assiette Provençale
(Tapenade, anchoïade, olives niçoise).

☆☆☆

La Terrine de Canard au Foie Gras
Sa Comptée d'Oignons Rouge et sa Confiture de Cerises Noires

ou

La Salade Festive de la Mer
(Crevette-Moules-Saumon fumé)

ou

Le Tartare aux Deux Saumons (Frais et Fumé)

ou

Les Agnoletti à la Truffe

☆☆☆

Garniture : Ratatouille et son accompagnement

La Daube de Sanglier ou Gardiane de Toro aux Champignons
Et Tagliatelles Fraiches (Suivant Saison)

ou

Le Tournedos de Loup et de Saumon sauce Citron-Gingembre
et ses Tagliatelles à l'Encre

ou

Le Petit Sauté de Veau à la Niçoise
Et ses Tagliatelles Fraiches aux Basilic

ou

Le Filet de Dorade et sa Vierge de Légumes

ou

La Fricassée de Canard à l'Orange
et ses Pommes de Terre Rattes

☆☆☆

L'Assiette Gourmande du Moulin

(pour vos événements privés possibilité de réaliser un gâteau sans supplément) Sup Pièce Montée 3€/pers

Vin Rouge et Rosé et café

Menu unique pour tous les convives. L'effectif facturé doit nous parvenir 24 h à l'avance

Rd 9 – Chemin du Vieux Moulin – 06810 Auribeau sur Siagne
Téléphone : 04.93.42.25.42 - Télécopie : 04.93.42.23.79
Site : WWW.MOULINDUSAULT.COM

Restaurant - Cuisine Provençale
LE MOULIN DU SAULT

Ancien Moulin à Huile du XV ème Siècle
AURIBEAU SUR SIAGNE
village médiéval

Minimum 20 Pers

Menu 50€ (Avec Brie et Salade verte 53€)

Le Kir Royal ou Cocktail de Jus de Fruits, son Assiette Provençale
(Tapenade, anchoïade, olives niçoise) et son Amuse-Bouche

☆☆☆

La Senteur de Provence.

(Légumes grillés à l'huile d'Olive, Tapenade, Anchoïade,
Caponata d'Aubergines, Jambon Cru, Quiche aux Olives)

ou

Le Lingot de Foie Gras et son Cœur à la Mangue

ou

Le Tartare D'Espadon et Gambas aux Agrumes

Ou

La Salade de Filet de Rouget et Saint Jacques à la Tapenade

☆☆☆

Garniture : Tian de Légumes et son accompagnement

Le Filet de Loup au Beurre Blanc Citronné
et ses Tagliatelles de Légumes à L'Aneth

Ou

Les Aiguillettes de Filet de Saint-Pierre
Sauce Bourride et ses Tagliatelles à l'Encre de Seiche

Ou

Les Médallions de Selle D'Agneau Rôtis au Thym-Miel
et ses Pommes Rattes

ou

Le Tournedos de Filet de Bœuf et sa Sauce Madère
et son Gratin de Pommes de Terre à la Truffe

Ou

Le Tournedos de Magret de Canard Sauce Bigarade et Gratin de
Pommes de Terre aux Girolles

☆☆☆

L'Assiette Gourmande du Moulin

(pour vos évènements privés possibilité de réaliser un gâteau sans supplément) Sup Pièce Montée 3€/pers

Rd 9 – Chemin du Vieux Moulin – 06810 Auribeau sur Siagne
Téléphone : 04.93.42.25.42 - Télécopie : 04.93.42.23.79
Site : WWW.MOULINDUSAULT.COM

Restaurant - Cuisine Provençale
LE MOULIN DU SAULT
Ancien Moulin à Huile du XV ème Siècle
AURIBEAU SUR SIAGNE
village médiéval

Vin Rouge et Rosé et café
Menu unique pour tous les convives. L'effectif facturé doit nous parvenir 24 h à l'avance
- Minimum 20 pers

Rd 9 – Chemin du Vieux Moulin – 06810 Auribeau sur Siagne
Téléphone : 04.93.42.25.42 - Télécopie : 04.93.42.23.79
Site : WWW.MOULINDUSAULT.COM