

lemoulindusault.com 04.93.42.25.42  
moulinsault@aol.com

**Uniquement le Midi  
du Mardi au Jeudi  
MENU 34€**

*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**



lemoulin@sault.com 04.93.42.25.42  
moulinsault@aol.com

# Uniquement le Midi du Mardi au Jeudi **MENU 40€**

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



*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 Julienne Sauce Mandarine  
Et ses Tagliatelles à l'Encre de Seiche*

ou

*La Brochette d'Araignée de Porc sauce Forestière  
Et son Gratin Dauphinois*

ou

*L'épaule d'Agneau Confites et ses Pommes de Terre Ratte*



**L'Assiette Gourmande du Moulin**

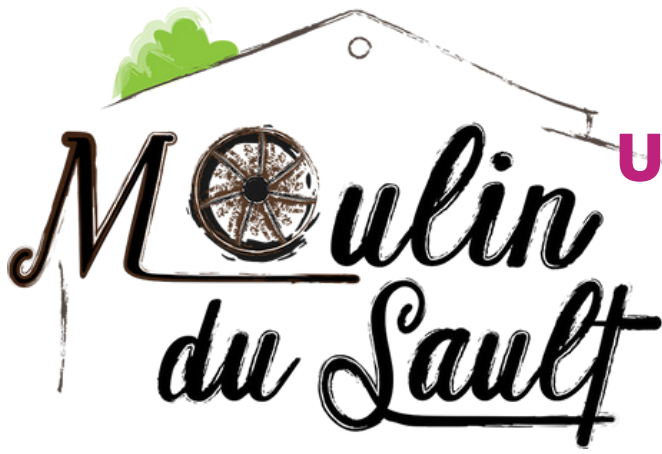
**(pour vos évènements privés possibilité de réaliser un gâteau sans supplément)**

**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**

**- Minimum 20 Pers**



**Uniquement le Midi et Soir  
du Mardi au Vendredi**

**MENU 48€**

*Le Kir Royal ou Cocktail de Jus de Fruits,  
et son Amuse Bouche*



*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 Grands Ravioles 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*

*Le Brie de Meaux  
et salade verte  
+3€*

**(pour vos évènements 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**

**Minimum 20 Pers**



## MENU 56€

Le Kir Royal ou Cocktail de Jus de Fruits,  
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 + 4 €*

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 Médailles de Selle D'Agneau Rôtis au Thym-Miel  
et ses Pommes Rattes*

ou

*Le Tournedos de Filet de Bœuf et sa Sauce Madère + 6€  
et son Gratin de Pommes de Terre à la Truffe*

Ou

*Le Magret de Canard Sauce Miel  
et Gratin de Pommes de Terre aux Girolles*



### *L'Assiette Gourmande du Moulin*

*Le Brie de Meaux  
et salade verte  
+3€*

**(pour vos évènements 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**

**- Minimum 20 pers**