

Chaque semaine, Sébastien Chambru, Meilleur Ouvrier de France et étoilé Michelin, vous propose un nouveau menu, élaboré autour de produits de marché et de saison.

Créativité, fraîcheur et gourmandise sont au rendez-vous !

*Every week, Sébastien Chambru, Meilleur Ouvrier de France proposes you a new menu elaborated around products of market and season. When creativity meets freshness and greed!*

### "LE DEJEUNER AU MOULIN"

Entrée, plat et dessert 49€ / Boissons comprises 65€

4 plats aux choix 65€ / Boissons comprises 80€

Les menus boissons comprises incluent un verre de vin par plat, eau et café

*Starter, main course and dessert 49€ / beverage included 65€*

*Starter, fish main course, meat main course and dessert / beverage included 80€*

*Beverage included means a glass of wine with each dish, water and coffee*

### "LA FORMULE BUSINESS"

Plat et dessert, un verre de vin, eau et café 39€

servi tous les midis sauf le dimanche,

*Main course and dessert, glass of wine,*

*Water and coffee, served every lunch except on Sunday*



## LES ENTREES

Gambas marinées aux agrumes, croquant d'endive et pamplemousse

*King prawns marinated with citrus fruit, crunchy chicory and grapefruit*

ou

Velouté Dubarry à l'huile d'amande, œuf frit

*Dubarry velouté with almond oil, fried egg*

ou

Poitrine de volaille laquée, salade de choux au Satay

*Glazed breast of poultry, Asian-style cabbage salad*

## LES PLATS

Dos de Lieu Jaune relevé de poutargue et homard rôti,  
salsifis et courge au beurre d'herbes (supplément 10€)  
*Pollack with botargo and roast lobster,  
salsify and gourd flavoured with aromatic herb butter (10€ supplement)*

ou

Magret de canard rôti, pulpe de lentille au foie gras et carottes  
*Roast duck breast fillet, lentil pulp with foie gras and carrots*

ou

Risotto Carnaroli aux crustacés  
*Shellfish Carnaroli risotto*

## FROMAGE ou DESSERT

Camembert frit et poire pochée au sirop de Calvados  
*Pan-fried Camembert and poached pear with Calvados syrup*

ou

Ganache Nutella en millefeuille rafraichie à la vanille Bourbon  
*"Nutella" millefeuille, vanilla ice cream*

ou

Cheese-cake, glace au yaourt poivré  
*Cheese-cake, light peppery yogurt ice cream*