



MOULIN DE DAVERDISSE



MENU SAINT-VALENTIN

VALABLE DU 28 JANVIER AU 15 MARS 2026

BŒUF MARINÉ

AU POIVRE DE SICHUAN ET TAMARI
MAKI DE COURGETTE AU RIZ NOIR ET AVOCAT

FAISAN ET CHÂTAIGNES

EN DARIOLE – VELOUTÉ DE POIS CASSÉS ET JAMBON DE MARCASSIN

MÉDAILLON DE HOMARD

COUSCOUS DE QUINOA AUX POIVRONS
BOUILLON DE CARCASSE INFUSÉ AUX ALGUES KOMBU

GRANITÉ À LA VIOLETTE ET GELÉE DE FRAMBOISE À L'HIBISCUS

CÔTELETTE DE PIGEONNEAU

FARCIE AU FOIE GRAS ET À LA TRUFFE
JUS CORSÉ À LA FÈVE DE CACAO
CAROTTE BLANCHE ET SALSIFIS
POMMES DAUPHINE AU SHIITAKÉ

CŒUR DE CHOCOLAT BLANC

AUX FRUITS DE LA PASSION ET MANGUE

MENU À 75 €

DES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PRÉPARATIONS SONT DISPONIBLES
À LA DERNIÈRE PAGE. LA COMPOSITION DES PRODUITS PEUT CHANGER D'UNE FOIS À L'AUTRE



MOULIN DE DAVERDISSE

BALADE HIVERNALE

CHAUSSON DE PINTADE

ET FOIE GRAS, ÉCHALOTE CONFITE
JUS DE VEAU À LA CHICORÉE ET AU PORTO

CUISSE DE GRENOUILLE ET RILLONS DE RIS DE VEAU

CRÈME DE PETITS POIS À LA CORIANDRE ET CROQUETTE D'AIL

TOURNEDOS DE CANARD

JUS DE CASSIS À LA BAIE DE GENIÈVRE, RACINE DE CERFEUIL
MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS

DOUCEUR NOIX DE COCO

ET CLÉMENTINE, PARFUMÉE À LA CARDAMOME

MENU AVEC CHAUSSON, CANARD ET DESSERT : 48 €

MENU ENTIER : 58 €



MOULIN DE DAVERDISSE

BALADE DE LA MER

CARPACCIO D'ESPADON

JUS D'HUÎTRE IODÉ AU SHISO VERT
POMME GRANNY SMITH ET RADIS ROSES

GOUJONNETTES DE SAINT-PIERRE POËLÉES

ASPERGES, COURGETTES ET BROCCOLINI
JUS DE VEAU AU POIVRE DE KAMPOT FERMENTÉ

FILET DE SANDRE VAPEUR

ET QUENELLE DE TRUITE FUMÉE - CRÈME DE RAIFORT
HÉLIANTIS ET POMMES DE TERRE VITELOTTE

POIRE POCHÉE AUX ÉPICES

SORBET AU CACAO, CRUMBLE D'AMANDES
ET SAUCE CHOCOLAT GRAND CRU

MENU AVEC CARPACCIO, SANDRE ET DESSERT : 48 €

MENU ENTIER : 58 €

DES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PRÉPARATIONS SONT DISPONIBLES
À LA DERNIÈRE PAGE. LA COMPOSITION DES PRODUITS PEUT CHANGER D'UNE FOIS À L'AUTRE



MOULIN DE DAVERDISSE

BALADE VÉGÉTALE

CARPACCIO DE BETTERAVE

BOUDIN DE LÉGUMINEUSES ET D'OLÉAGINEUX
ÉMULSION AUX PÉTALES DE CAPUCINE

OIGNON DOUX FARCI AU TOFU FUMÉ

ET À LA FLEUR DE GAZETTE NOISETTE
VELOURS DE ROQUETTE

PAVÉ DE CÉLERİ-RAVE RÔTI

AU POIVRE NOIR, JUS DE POIREAU AU CAFÉ TORRÉFIÉ
LÉGUMES RACINES GLACÉS AU SUC DE DATTE

MILLE-FEUILLE

AU LAIT D'AMANDE, GLACE VANILLE ET SAUCE CARAMEL

MENU AVEC CARPACCIO, PAVÉ DE CÉLERİ-RAVE ET DESSERT : 42 €

MENU ENTIER : 52 €