



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 €**



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 POÊLÉES**

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 VITELLOTTE

---

## **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 €**



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 CÉLERI-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 CÉLERI-RAVE ET DESSERT : 42 €

**MENU ENTIER : 52 €**