



MOULIN DE DAVERDISSE

BALADE AUTOMNALE

NOIX DE SAINT-JACQUES
SALADE DE SUCRINE AUX ENDIVES, ÉCLATS DE NOISETTES
GRENADE ET VINAIGRETTE AUX AGRUMES

FAISAN ET CHÂTAIGNES
EN DARIOLE – VELOUTÉ DE POIS CASSÉS
ET JAMBON DE MARCASSIN

CHEVREUIL AUX BAIES DE CASSIS ET GENIÈVRE
OU Tournedos de veau crème de moutarde à l'ancienne
Purée de céleri, chou de Bruxelles et carotte au cumin

CHOCOLAT FAÇON IRISH COFFEE
Biscuit infusé au café, ganache au chocolat
Crème légère aromatisée au whisky

MENU AVEC SAINT-JACQUES, CHEVREUIL ET DESSERT À 48 €
MENU ENTIER À 58 €



MOULIN DE DAVERDISSE

BALADE DE LA MER

HADDOCK FUMÉ
SALADE DE CHOU POINTU
GROSSE CREVETTE ET CRÈME DE RAIFORT

NOIX DE SAINT-JACQUES ET ROUGET BARBET
CONSOMMÉ DE LANGOUSTINES
ET FONDU DE BLETTES

DOS DE CABILLAUD VAPEUR
SAUCE MOUSSELINE
RISOTTO AUX GIROLLES

CHEESECAKE AU SPÉCULOOS
ET FÈVES DE TONKA
COMPOTÉE DE FIGUES

MENU AVEC HADDOCK, CABILLAUD ET DESSERT À 48 €
MENU ENTIER À 58 €



MOULIN DE DAVERDISSE

BALADE VÉGÉTALE

TERRINE VÉGÉTALE

AUX LENTILLES, CAROTTE, BETTERAVE ET SARRASIN
SALADE DE MÂCHE ET CHICON, VINAIGRETTE HERBACÉE

FINE RAVIOLE DE CÉLERI AUX GIROLLES
CRÉMEUX DE CÉLERI AUX NOISETTES
HARICOTS BLANCS

POLENTA AUX GRAINES DE COURGE ET DE TOURNESOL
BETTERAVE RÔTIE, CAROTTE NOIRE
JUS DE LÉGUMES À L'HUILE DE CHARDON

MONT-BLANC AUX MARRONS
COMPOTÉE DE CASSIS ET CRÈME À LA VANILLE

MENU AVEC TERRINE, POLENTA ET DESSERT À 45 €
MENU ENTIER À 55 €



MOULIN DE DAVERDISSE

MENU AUTOUR DU GIBIER

TERRINE DE CANARD SAUVAGE AUX BAIES DE GOJI
FILET DE MARCASSIN CONFIT AUX ÉPINES DE SAPIN
SALADE DE POMMES-FRUITES, AIRELLES ET CÉLERI

PERDREAU RÔTI – OIGNON CARAMÉLISÉ
CRÈME DE CHAMPIGNONS DES BOIS

FOIE GRAS POÊLÉ ET JARRET DE CHEVREUIL
DANS UN CONSOMMÉ DE GIBIER ET LÉGUMES RACINES

GRANITÉ DE POIRE INFUSÉE AU VIN ROUGE ET AUX ÉPICES

NOISETTE DE FAON, SAUCE POIVRADE
CHICON BRAISÉ, PURÉE DE BETTERAVES ET CAROTTES
POMME DAUPHINE AU PANAI

PAIN D'ÉPICES PERDU
CLÉMENTINES ET CRÉMEUX DE MASCARPONE AU POIVRE DE TIMUT

MENU ENTIER : 75 €

MENU POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE