



La Table du Moulin

Hotel Le Moulin de Vernègues by Sowell Collection

LES ENTRÉES

- Le velouté de champignons aux cèpes et copeaux de parmesan** 15 €
Mushroom velouté with ceps and parmesan shavings
- Le foie gras du Sud-Ouest mi-cuit, chutney de figues et sa brioche** 19 €
Semi-cooked Foie Gras (duck liver) with Fig Chutney, Candied Onions, and its Brioche
- Le tartare de saint jacques aux agrumes** 18 €
scallop tartare with citrus fruits
- Le risotto d'épautre d'automne, champignons et noisettes torréfiées** 15 €
Autumn spelt risotto with mushrooms and roasted hazelnuts
- La salade végétarienne de saison** 13 €
Mâche, mélange de céréales, boulgour, noisettes, dés de chèvre, huile de noisette et miel d'acacia
Lamb's lettuce, cereals, bulgur, hazelnuts, diced goat's cheese, hazelnut oil and acacia honey

LES PLATS

- La blanquette de Veau aux cèpes, Pommes de terre et Légumes confits** 32 €
Veal blanquette with porcini mushrooms, potatoes and candied vegetables
- Le filet de Bœuf sauce morilles, pommes de terre rôties à l'ail et châtaignes** 35 €
Beef fillet with morel sauce, roasted potatoes with garlic and chestnuts
- Le Jarret d'agneau confit au thym, gratin dauphinois et légumes du Moment** 28 €
Lamb shank confit with thyme, gratin dauphinois and vegetables
- Le Pavé de sandre, sauce Safran et sa déclinaison de choux-fleurs** 30 €
Pike-perch steak with saffron sauce and cauliflower garnish
- Les linguine, sauce crémeuse à la truffe et champignons** 24 €
Linguine, creamy truffle and mushroom sauce



La Table du Moulin

Hotel Le Moulin de Vernègues by Sowell Collection

LES BURGERS

- Le burger de Boeuf, Salade de Mesclun et Frites Fraiches** 22 €
Beef Burger with Mesclun Salad and Fresh French Fries
- Le burger de canard, sauce foie gras, Salade de Mesclun et Frites Fraiches** 28 €
Duck burger, foie gras sauce, mesclun salad and Fresh French Fries

LES DESSERTS

- Le chariot de fromages affinés, sélection du chef** 16 €
Mature cheese cart, chef's selection
- La brioche perdue caramel beurre salé et sa boule de glace Vanille** 10 €
Salted caramel French toast with a scoop of vanilla ice cream
- L'entremet crémeux chocolat** 10 €
Creamy chocolate cake
- La Tatin abricot et romarin** 10 €
Apricot and rosemary tart tatin
- Le Pavlola mangue et framboises** 10 €
Mango and raspberry Pavlola
- Le Gourmand du Moulin** 10 €
Coffee with mixed sweets



La Table du Moulin

Hotel Le Moulin de Vernègues by Sowell Collection

LES FORMULES

Le menu dégustation trois plats, de l'entrée au dessert, **55 €**

LE MENU DES ENFANTS DU MOULIN **20 €**

Le steak haché de bœuf, frites ou légumes de saison

Beef minced steak, french fries or seasonal vegetables

Ou

Le dos de cabillaud, frites ou légumes de saison

Cod fillet, french fries or seasonal vegetables

Brownies chocolat ou pot de glace (Barbe à papa ou Nateloso)

Chocolate brownies or ice cream (cotton candy or Nateloso)