

La Carte "Hivernale" du Moulin de la Marigotière

Les Entrées :

- Le foie gras de canard au piment d'Espelette, marmelade pommes agrumes, et sa royale de foie gras chaude, velouté de topinambour 20 euros
- L'escalope de foie gras poêlé sur un ragout de joue de porc et lentilles vertes du Puy mijotées longuement 22 euros
- L'assiette « Découverte » : 21 euros
 - . Carpaccio de Saint-Jacques marinées au citron vert
 - . Œuf mimosa au crabe
 - . Beignet de gambas, crème d'herbes
 - . Fricassé d'encornets au pesto

Les Poissons :

- Le pavé de sandre rôti au four, croustillant d'escargots, beurre monté, persillade 23 euros
- La noix de Saint-Jacques poêlée, crème de brocolis, brunoise de chorizo effiloché de pois gourmands 26 euros
- L'assiette « tout Saint-Jacques » : 28 euros
 - . Carpaccio de Saint-Jacques marinées au citron vert
 - . Saint-Jacques et foie gras poêlé
 - . Beignet de Saint-Jacques et champignons du moment

Les Viandes :

- Le tournedos de magret de canard laqué au miel, graine de sésame noir, poire pochée, jus au vin de cassis 25 euros
- Le ris de veau cuit en deux façons, purée aux truffes, légumes d'hiver 33 euros
- Le duo de filet et ris de veau en tempura, endivettes et champignons du moment 28 euros

Le choix des Fromages Affinés 9 euros

La carte des Desserts et Gourmandises 10 euros

Pour plus de clarté et pour la confiance de nos clients

Poissons, Coquillages et Crustacés :

- *Langouste* : PRM Rungis, Paris (75)
- *Langoustine, Cabillaud (Audiennne), Homard (Les Viviers de Roscoff), Encornet, Huître (Isigny), Bar (Concarneau), Turbo, Dorade et autres poissons, tourteaux, Saint Jacques (Trouville), Bar, Sandre* : Poissonnerie Océane, Mr Philippe LIGOT, (27) Eure

Légumes, Fruits, Fines Herbes, ... :

- *Légumes, fruits* : Le Panier de Julie, Mr/Mme Laurent BOSNEY, Bernay (27) Eure
- *Fruits rouges, fruits exotiques, fines herbes* : Mr DUTEIL Yann, « Au Cours des Halles » La Ferté Fresnel (27) Eure
- *Framboise et ses dérivés* : Mr PREVOST, Ajou (27)

Foie Gras, Truffes, Salaisons, Volailles, Bœuf, Veau :

- Les Délices du Palais, M. & Mme RIO, Broglie (27) Eure

Fromages :

- *Fromages, crèmerie* : La Maison du Fromage Peltier, Mr PELTIER, fromager affineur, Bernay (27) Eure

Macarons :

- *Macarons* : La Maison du Macaron, M. Christian MICHEL, Broglie (27) Eure

Hébergements :

- **Hôtel** : Hôtel de Courteille, Mr et Mme BORDE, Montreuil l'Argillé (27) Eure
- **Chambres d'hôtes, dégustations** : Domaine de la Baudrière, Mr Patrick GAGNEUR, Verneuse (27) Eure,
- **Chambres d'hôtes** : Mr Philippe DUVAL, Notre Dame du Hamel (27) Eure

Merci de votre visite