



Menu Prestige

Vin d'honneur :

Hors menu Cocktail bulle et amuse-bouche selon détail brochure

1^{ère} Entrée : Au choix à définir ensemble

- ❖ Lucullus de Valenciennes et son confit d'oignons
- ❖ Foie gras de canard mi cuit et son chutney de figues
- ❖ Salade du sud-ouest en folie (magret fumé, foie gras de canard, gésiers confits)
- ❖ Ris de veau crème de cèpes

2^{ème} Entrée : Au choix à définir ensemble

- ❖ Noix de St Jacques & gambas sauce au Champagne
- ❖ Carpaccio de saumon mariné au fenouil sur son lit de roquette
- ❖ Duo de Cabillaud et Saumon sauce hollandaise safranée
- ❖ Duo de Saint Jacques et Gambas à la crème fumée de Homard
- ❖ Duo de Saumon gravlax baies rose et tartare de Saint Jacques aux agrumes
- ❖ Tartare de Dorade et St jacques sauce vierge au vinaigre de framboise

Les Plats : Au choix à définir ensemble

- ❖ Rôti de bœuf aux échalotes confites avec petits légumes en jardinière,
Purée au beurre façon Robuchon
- ❖ Noix de veau sauces aux morilles avec petits légumes en jardinière,
Purée au beurre façon Robuchon
- ❖ Souris d'agneau confit de cuisson 7h au jus de romarin,
Petits légumes en jardinière purée au beurre façon Robuchon
- ❖ Filet de bar sauce basilic aux petits légumes en jardinière purée au beurre façon Robuchon
- ❖ Magret de canard sauce truffes petits légumes et purée à la truffe
- ❖ Risotto de Saint jacques et gambas safrané aux asperges

LE MOULIN d'ARTRES

10 rue du Moulin

59269 ARTRES

03.27.27.17.95 / 06.20.53.18.75

<http://www.le-moulin-artres.com>

Tarif 2019

Trou normand : (supplément 3€)

- ❖ Sorbet poire du verger arrosé William Sorbet,
Ou
- ❖ Sorbet pomme du verger arrosé de Calva,
Ou
- ❖ Sorbet mandarine arrosé Mandarine Impérial

Fromage :

- ❖ Variétés de Fromages de nos provinces

Les Desserts :

- ❖ 4 « Boules de neige » Choux, servie avec glace vanille, chantilly arrosée au chocolat
Et au choix un Gâteau
Fraisier, aux Framboises, aux Abricots, Exotique ou Chocolat

Décors & Artifices

Café

Formule Accords Mets / Vins avec :

Vin blanc, rosé, rouge (Diverses propositions Loire, Bordeaux, Rhône, Provence, Languedoc)
1/2 bouteille par personne
Eau /jus de fruit/Soft

Menu à 68€TTC par personne tout compris (Hors Apéritif)

Enfant de -12 ans 32€TTC / Gratuit - 4ans

LE MOULIN d'ARTRES

10 rue du Moulin

59269 ARTRES

03.27.27.17.95 / 06.20.53.18.75

<http://www.le-moulin-artres.com>

LE MOULIN d'ARTRES
10 rue du Moulin
59269 ARTRES
03.27.27.17.95 / 06.20.53.18.75
<http://www.le-moulin-artres.com>

Tarif 2019