

Bienvenue au Restaurant
Le Moulin de l'Épinay



*Nous vous accueillons pour tous vos repas d'affaires,
repas entre amis ou à deux, réunions de famille
et vous proposons des menus de groupes jusqu'à 70 personnes.*

*Toute l'année vous pouvez commander des mets de qualité
à déguster où bon vous semble (foie gras, saumon fumé, ...).*

*Découvrez nos cours de cuisine pour percez
les mystères des plus grands chefs cuisiniers
en préparant vous-même un menu complet.*

Nos Partenaires

*Les Demoiselles d'Anjou aux Ponts-de-Cé
pour leurs incroyables assiettes en verre.*

*La boulangerie Méchinaud à Saint-Florent le Vieil
pour ses inégalables petits pains.*

*Mr Cussonneau à Bouzillé
pour sa viande de boeuf Black Angus.*

*Palmifrance (Nishikidori, le Comptoir des poivres) à Ancenis
pour ses épices et poivres d'exception.*

*Le Domaine du Haut-Fresne à Drain
pour ses excellents vins de Loire.*

*Le vignoble Cogné à Saint Christophe la Couperie
pour ses succulents crus de Loire.*



*Ne travaillant uniquement des produits frais et de saison,
certains produits peuvent être absents de la carte.
Veuillez nous en excuser.*

Menu du Marché

18 €

servi tous les midis

du lundi au vendredi

et le mardi et jeudi soir

(hors jours fériés)

Entrée

Plat

Dessert



Menu Enfant

13 €

jusqu'à 12 ans

Terrine de saison

Pâte à la carbonara

Mousse au chocolat

Pour les enfants, tous nos menus sont également disponible en demi-portion.

Menu du Moulin

*entrée,
poisson ou viande,
fromage, dessert*

30,50 €

tataki de filet mignon de porc, oeufs en folie et avocat

ou

*Velouté de choux-fleurs, dim sum de Saint Jacques
et chips de piquillos*

*Daurade royale cuite à l'unilatéral,
moelleux de langoustines et olives au saté*

ou

Blanquette de veau revisitée

Galette de reblochon

Gourmandises de l'Épinay

*« Il n'y a pas de bonne cuisine
si au départ elle n'est pas faite
par amitié pour celui ou celle
à qui elle est destinée. »*

Paul Bocuse



Menu Découverte

entrée,
poisson ou viande,
fromage, dessert

40,50 €

entrée,
poisson et viande,
fromage, dessert

50,50 €

entrée,
poisson et viande,
fromage, dessert
+ accords mets et vins

70,50 €

Trilogie de la mer aux saveurs d'artichauts

ou

*Croustillant de tête de veau à la noisette,
cagouilles et ail confit*

*Cabillaud vapeur, cannelloni de saumon aux agrumes
et crème de truffe*

ou

*Lotte braisée, tempura de tourteau
et bouillon de citronnelle*

Pigeonneau fumé aux saveurs orientales

ou

*Journedos de chevreuil et foie gras poêlé,
mousseline de céleri et jus de réglisse*

Maki de Beaufort au jambon de pays

Gourmandises de l'Épinay

« De tous les arts, l'art culinaire
est celui qui nourrit le mieux
son homme. »

Pierre Dac

Menu Evasion

*Laissez vous guider par le chef
à travers un voyage exaltant pour vos papilles.*

44,5 €

*servi pour
l'ensemble de la table*

*Passez par les périples de l'entrée et du plat
alliant « Terre et Mer »
et après un arrêt chez le fromager,
découvrez la gourmandise,
dernière étape d'une randonnée de plaisir !*

Menu Dégustation

66 €

*servi pour
l'ensemble de la table*

*Découvrez toutes les saveurs du moment
à travers ce menu surprise comprenant
2 entrées, 2 poissons, viande, fromage et dessert.*

*« On ne peut pas faire de cuisine
si l'on n'aime pas les gens. »*

Joël Robuchon



En vous souhaitant bonne dégustation,

L'équipe de cuisine

La Carte

Les Entrées

<i>Tataki de filet mignon de porc, oeufs en folie et avocat</i>	<i>17 €</i>
<i>Velouté de choux-fleurs, dim sum de Saint Jacques et chips de piquillos</i>	<i>16 €</i>
<i>Trilogie de la mer aux saveurs d'artichauts</i>	<i>21 €</i>
<i>Croustillant de tête de veau à la noisette, cagouilles et ail confit</i>	<i>20 €</i>

Les Poissons

<i>Daurade royale cuite à l'unilatéral, moelleux de langoustines et olives au saté</i>	<i>19 €</i>
<i>Cabillaud vapeur, cannelloni de saumon aux agrumes et crème de truffe</i>	<i>22 €</i>
<i>Lotte braisée, tempura de tourteau et bouillon de citronnelle</i>	<i>22 €</i>

*« Le bel art de la gastronomie est un art chaleureux.
Il dépasse la barrière du langage, fait des amis parmi les gens civilisés
et réchauffe le cœur »*

Samuel Chamberlain

La Carte

Les Viandes

Blanquette de veau revisitée

19 €

Pigeonneau fumé aux saveurs orientales

22 €

*Tournedos de chevreuil et foie gras poêlé,
mousseline de céleri et jus de réglisse*

23 €

Les Fromages

Galette de reblochon

6 €

Maki de Beaufort au jambon de pays

6 €

Les Desserts

La Folie des grandeurs au chocolat

12 €

Assiette Gourmande de l'Épinay

12 €

*« La Cuisine, c'est l'envers du décor,
là où s'activent les hommes et femmes pour le plaisir des autres... »*

Bernard Loiseau