



**Restaurant  
Le Moulin de l'Epinais**

## **Menu du Marché - 17€**

*servi tous les midis du lundi au vendredi et le mardi et jeudi soir*

Appétiseurs

~~~

Entrée

~~~

Plat

~~~

Dessert

~~~

Mignardises

---

## **Menu du Moulin - 29€ / 35€**

*29€ : poisson OU viande*

*35€ : poisson ET viande*

**Rouleau de printemps de filet mignon fumé aux légumes croquants**

ou

**Saumon fumé en 3 façons**

~~~

**Merlu rôti, couscous revisité et crème de dattes au poivre de Timut**

ou

**Emincé de magret de canard et fajitas de piperade**

~~~

**Mikado de romarin et faisselle de Comté**

~~~

**Tiramisu à la Fraise**

ou

**Autour des Agrumes**

---

## Menu Découverte - 39€ / 49€ / 69€

39€ : entrée+poisson OU viande+fromage+dessert

49€ : entrée+poisson ET viande+fromage+dessert

69€ : entrée+poisson ET viande+fromage+dessert+accord mets et vins

### **Cannelloni de saumon fumé au Tourteau**

et fines pointes d'aperges marinées

ou

### **Huîtres pochées, saucisse de Morteau,**

Artichaut barigoule et bouillon de Combava

~~~

### **Thon Rouge juste saisi, petits légumes aux saveurs de thym,**

escabèche de moules

ou

### **Lotte braisée, nouilles thaï, raviole de Buratta et écume de marinières**

~~~

### **Association de pigeonneau et foie gras poêlé façon burger**

ou

### **Filet de boeuf, cagouilles au vin rouge et jus corsé**

~~~

### **Kebab de chèvre frais**

~~~

### **Assiette Gourmande de l'Epinay**

---

## Menu Evasion - 43€

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

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 Enfant - 11€

Terrine de campagne

~~~

Escalope à la crème et tagliatelles

~~~

Glace vanille

---

## Gourmandises

**After Eight**

~~~

**Tiramisu revisité à la mirabelle** et fruits frais

~~~

**La folie des grandeurs au chocolat**

~~~

**L'assiette gourmande de l'Épinay**

---

## Menu végétarien

Sur simple demande, le chef vous concocte un menu entièrement végétarien à base de légumes et de céréales de saison.