

LA CARTE

Le petit moulin

Bien boire, Bien manger, Bien dormir

Entrées

à partager

LA PATATE DOUCE	9,5€
châtaignes, Vieux Rodez, noisettes	
LA SARDINE	12,50€
poireaux, moutarde de Brive, ciboulette	
CARPACCIO FUMÉ	12€
boeuf, jaune d'oeuf confit, huile de noix	
CHARCUTERIES D'ICI	9,5€
petite ou grande 18€	
FROMAGES D'ICI	9,5€
petite ou grande 18€	
ENTRÉE DU MOMENT	

NOTRE ENGAGEMENT, NOS PRODUCTEURS

Toute l'équipe du Petit Moulin, Adrien, Alexandre, Camille, Chloé, Clément, Edgar, Erwan, Florian, Marie, Oriane, et Yoan, s'engage à vous proposer une cuisine maison, composée de produits locaux.

Nos producteurs :

Viandes: Adrien Claval "Ateliers Cow'reziens" Meyssac (19 Corrèze) - Canard: "La Quercynoise" Gramat (46 Lot)

Fromages: Franck Bonneval «Le Bois D'Amalté» Cazillac (46 Lot)

Charcuteries: "Laborie" Parlan (15 Cantal)
Légumes: "Quercy Primeur" Capdenac (12 Aveyron)

Noix : Moulin Familial "Castagné" Martel (46 Lot)

Desserts

Par le Chef Erwan Pentecôte

LA FIGUE	9€
sablé, fromage blanc, citron vert	
LE MONT BLANC	9€
meringue, marron, vanille	
LE CHOCOLAT AU LAIT	9€
feuilletine, poire, caramel beurre salé	

Plats

Par le chef Yoan Delroc

LE VEAU	<i>Prix selon pièce</i>
coing, céleri, grenade	
LA RAIE	20,5€
risotto encre de seiche, coquillages, marinière	
LE COCHON (POUR 2)	55€
la côte, pommes grenailles, crème d'ail	
LA BURATTA DE CHÈVRE	15€
butternut rôti, crackers, miel	
PLAT DU JOUR	