



MENU ÉPHÉMÈRE

AVOCAT ET CHAMPIGNONS DE PARIS

Oeuf cuit par le froid, vinaigre balsamique blanc et huile d'olive du Moulin de Valaurie, poivre Penja.

PALERON DE VEAU CROUSTILLANT

Ecrasé de pomme de terre aux algues fraîches, légumes du jardin.

MYRTILLE

Biscuit végétal, crème mascarpone fleur de framboisier et verveine, Compotée de myrtille sauvage, sorbet framboise.

29,50€

L'équipe du Moulin de Valaurie vous souhaite une belle découverte.

Formule uniquement le midi du mercredi au vendredi.

Taxes et service inclus

Viandes élevées et abattues en France, l'essentiel de nos légumes est issu de notre potager

Le Moulin de Valaurie, le Territoire de l'Art