

Moulin du Porteil

TABLE DES GOURMANDS



CHAMBRES D'HOTES - GÎTES

LA TABLE DES GOURMANDS C'EST ...

3 SPÉCIALITÉS PAR SEMAINE QUI RIMENT AVEC CONVIVIALITÉ !

MENU COMPLET Entrée, Plat & Dessert

27€*

Pour les gastronomes en culottes courtes, jusqu'à 12 ans :
demi-portion pour 14€* (dessert une boule de glace au choix)

LES CHAUDRONS DU MOULIN Les jeudis soirs

Cuisez votre viande ou poisson dans un chaudron en cuivre

Chaudron du Vigneron

Bouillon au vin rouge macéré aux herbes aromatiques du jardin destiné à recevoir des tranches de viande que vous faite cuire selon votre goût.

Chaudron du Pêcheur

Bouillon au vin blanc et petits légumes, pour du poisson et crevette

Accompagnement : sauces mayonnaises Fait Maison, salade du marché et féculent. A la fin du repas, dégustez votre bouillon sur un jaune d'oeuf, un vrai régal !

LA SUISSE S'INVITE AU PÉRIGORD ! Les vendredis soirs

Partage sympathique d'une spécialité au fromage ou autres plats suisses.
Selon les semaines et saisons, vous pourrez déguster :

La fondue au fromage MOITIÉ-MOITIÉ AOP

50% de gruyère
et 50% de vacherin fribourgeois

La raclette TRADITIONNELLE

Fromage
du Mazot suisse

Les malakoff

Beignet au gruyère,
frit posé sur du pain

Dessert : le carac, la raisinée, ou les meringues toute une histoire suisse...

LES PIERRES CHAUDES Les samedis soirs

Ancienne pratique de cuisson, sur une pierre ollaire individuelle, chauffée à 280°

200 grammes de viande locale ou de poisson
Accompagné du féculent du Moment et légumes de saison ou salade
Beurre Maison au choix

Nombre limité de convives ! Réservation au 05 53 54 48 73

*Tous nos prix sont indiqués en TTC.