



Menu à 44€ Entrée, plat, dessert

OU

Menu à 37€ Entrée et plat ou plat et dessert

Tout changement de plat sera facturé à la carte

TARTARE DE CONCOMBRES ET TOMATES SUR MOUSSE DE FROMAGE FRAIS,
CHIPS DE CHORIZO

OU

SALADE DE LENTILLES BELUGA DE L'AUBE, ŒUFS DE CAILLE POCHÉS ET
JAMBON CRU DU MORVAN



ROULÉ DE LINGUE AUX HERBES FRAÎCHES

OU

CROUSTILLANT DE RÂBLE DE LAPIN, LARD FUMÉ, COULIS DE MOUTARDE FALLOT



PLATEAU DE FROMAGES OU FROMAGE BLANC

OU

DESSERT DU JOUR



TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS ET ÉLABORÉS MAISON

Découvrez le programme de Nos Soirées à Thème

Le Vendredi 14 Février 2025 : La Saint-Valentin

Les Vendredis 7, 14, 21 et 28 Mars 2025 : Soirées Fruits de Mer

Le Vendredi 22 Novembre 2024 : Soirée Truffes



Les Repas « Cadeaux »

Pour vos invités, c'est l'occasion de passer un moment inoubliable !

Invitations personnalisées et prêtes à offrir.



Séminaire, Repas d'Affaires, Association,
Baptême, Communion, Anniversaire Repas de Famille...



Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous consulter

Hôtel le Moulin de la Coudre



Scannez le code

ou rendez-vous sur
<http://questionnaire-qualite-tourisme.fr/91404>

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

RESTAURANT
SAVOUREUX

