



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

PÂTÉ EN CROÛTE DE SANGLIER ET CHÂTAIGNES

OU

SALADE DE MÂCHE DU JARDIN DE LABORDE, BOUCHONS AU COMTÉ ET NOIX,
CHIPS DE LARD



FILET DE MERLU GRILLÉ SUR PEAU, COULIS DE PIMENT D'ESPELETTE

OU

CUISSE DE CANETTE CONFITE AU VIN ROUGE, PURÉE DE POTIMARRON



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

