

Bienvenue au Restaurant
Le Moulin de l'Épinay



*Nous vous accueillons pour tous vos repas d'affaires,
repas entre amis ou à deux, réunions de famille
et vous proposons des menus de groupes jusqu'à 70 personnes.*

*Toute l'année vous pouvez commander des mets de qualité
à déguster où bon vous semble (foie gras, saumon fumé, ...).*

*Découvrez nos cours de cuisine pour percez
les mystères des plus grands chefs cuisiniers
en préparant vous-même un menu complet.*

Nos Partenaires

*Les Demoiselles d'Anjou aux Ponts-de-Cé
pour leurs incroyables assiettes en verre.*

*La boulangerie Méchinaud à Saint-Florent le Vieil
pour ses inégalables petits pains.*

*Mr Cussonneau à Bouzillé
pour sa viande de boeuf Black Angus.*

*La Bergerie/Fromagerie Les Noues Rondes à Beausse
pour ses fromages de brebis.*

*Le Domaine du Haut-Fresne à Drain
pour ses excellents vins de Loire.*

*Le gaec Bureau à Rablay sur Layon
pour ses succulents crus de Loire.*



*Ne travaillant uniquement des produits frais et de saison,
certains produits peuvent être absents de la carte.
Veuillez nous en excuser.*

Menu du Marché

18 €

servi tous les midis

du lundi au vendredi

et le mardi et jeudi soir

(hors jours fériés)

Entrée

Plat

Dessert



Menu Enfant

13 €

jusqu'à 12 ans

Terrine de saison

Pâte à la carbonara

Glace

Pour les enfants, tous nos menus sont également disponible en demi-portion.

Menu du Moulin

entrée,
poisson ou viande,
fromage, dessert

30,50 €

Raviole de boeuf et crème de carottes au cumin

ou

Autour des légumes d'antan

Cabillaud vapeur, fricassée de champignons et crème d'ail

ou

*Joue de porc braisée à la fève de tonka et
polenta à l'andouille de Guéméné*

entrée,
poisson et viande,
fromage, dessert

36,50 €

Hot-dog de Saint-Nectaire au jambon

Tiramisu poire et chocolat

ou

Douceur de figue

« On ne peut pas faire de cuisine
si l'on n'aime pas les gens. »

Joël Robuchon



Menu Découverte

entrée,
poisson ou viande,
fromage, dessert

40,50 €

entrée,
poisson et viande,
fromage, dessert

50,50 €

entrée,
poisson et viande,
fromage, dessert
+ accords mets et vins

70,50 €

Variation de foie gras

ou

Le thon rouge dans tous ses états

Lotte braisée et choucroute revisitée

ou

Wok de Saint-Jacques et crustacés façon thaï

Variation de boeuf Angus de chez Mr Cussonneau

ou

Tournedos de cerf aux saveurs automnales

Burger de brebis

Assiette Gourmande de l'Épinay

« De tous les arts, l'art culinaire
est celui qui nourrit le mieux
son homme. »

Pierre Dac



Menu Evasion

*Laissez vous guider par le chef
à travers un voyage exaltant pour vos papilles.*

44,5 €

*servi pour
l'ensemble de la table*

*Passez par les périples de l'entrée et du plat
alliant « Terre et Mer »
et après un arrêt chez le fromager,
découvrez la gourmandise,
dernière étape d'une randonnée de plaisir !*

Menu Dégustation

66 €

*servi pour
l'ensemble de la table*

*Découvrez toutes les saveurs du moment
à travers ce menu surprise comprenant
2 entrées, 2 poissons, viande, fromage et dessert.*

*« Un cuisinier quand je dîne
Me semble un être divin,
Qui au fond de sa cuisine
Gouverne le genre humain
Qu'ici bas on le contemple,
Comme un ministre du ciel,
Car sa cuisine est un temple
Dont les fourneaux sont l'autel. »*

Grimod de la Reynière



En vous souhaitant bonne dégustation,

L'équipe de cuisine