

*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.*

*Palmifrance (Nishikidori, le Comptoir des Poivres) à Ancenis  
pour ses épices et poivres d'exception.*

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

*Le vignoble Cogné à Saint Christophe la Couperie  
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 Moulin

entrée,  
poisson ou viande,  
fromage, dessert

30,50 €

*tataki de filet mignon de porc, oeufs en folie et avocat*

ou

*Velouté de choux-fleurs, dim sum de Saint Jacques  
et chips de piquillos*

entrée,  
poisson et viande,  
fromage, dessert

36,50 €

*Daurade royale cuite à l'unilatéral,  
moelleux de langoustines et olives au saté*

ou

*Blanquette de veau revisitée*

*Galette de reblochon*

*Gourmandises de l'Épinay*

« Il n'y a pas de bonne cuisine  
si au départ elle n'est pas faite  
par amitié pour celui ou celle  
à qui elle est destinée. »

**Paul Bocuse**



# 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 €

*Trilogie de la mer aux saveurs d'artichauts*

*ou*

*Croustillant de tête de veau à la noisette,  
cagouilles et ail confit*

*Cabillaud vapeur, cannelloni de saumon aux agrumes  
et crème de truffe*

*ou*

*Lotte braisée, tempura de tourteau  
et bouillon de citronnelle*

*Pigeonneau fumé aux saveurs orientales*

*ou*

*Journedos de chevreuil et foie gras poêlé,  
mousseline de céleri et jus de réglisse*

*Maki de Beaufort au jambon de pays*

*Gourmandises 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.*

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

**Joël Robuchon**



*En vous souhaitant bonne dégustation,*

*L'équipe de cuisine*

# La Carte

## Les Entrées

<i>tataki de filet mignon de porc, oeufs en folie et avocat</i>	<i>16 €</i>
<i>Velouté de choux-fleurs, dim sum de Saint Jacques et chips de piquillos</i>	<i>17 €</i>
<i>Trilogie de la mer aux saveurs d'artichauts</i>	<i>21 €</i>
<i>Croustillant de tête de veau à la noisette, cagouilles et ail confit</i>	<i>20 €</i>

## Les Poissons

<i>Daurade royale cuite à l'unilatéral, moelleux de langoustines et olives au saté</i>	<i>19 €</i>
<i>Cabillaud vapeur, cannelloni de saumon aux agrumes et crème de truffe</i>	<i>22 €</i>
<i>Lotte braisée, tempura de tourteau et bouillon de citronnelle</i>	<i>22 €</i>

*« Le bel art de la gastronomie est un art chaleureux.  
Il dépasse la barrière du langage, fait des amis parmi les gens civilisés  
et réchauffe le cœur »*

**Samuel Chamberlain**

# La Carte

## Les Viandes

*Blanquette de veau revisitée*

19 €

*Pigeonneau fumé aux saveurs orientales*

23 €

*Tournedos de chevreuil et foie gras poêlé,  
mousseline de céleri et jus de réglisse*

22 €

## Les Fromages

*Galette de reblochon*

6 €

*Maki de Beaufort au jambon de pays*

6 €

## Les Desserts

*La Folie des grandeurs au chocolat*

12 €

*Assiette Gourmande de l'Épinay*

12 €

*« La Cuisine, c'est l'envers du décor,  
là où s'activent les hommes et femmes pour le plaisir des autres. »*

**Bernard Loiseau**