*Carte du Restaurant*

**Chers Visiteurs,**

**Cette année 2023 nous réserve encore des surprises…**

**Le Moulin de la Renne propose une carte adaptée, pour continuer de prendre plaisir.**

**L’approvisionnement, et l’inflation subits n’empêchent pas…**

**… l’envie de bien faire pour toujours vous satisfaire. Bon moment à vous.**

Accompagnements de votre Apéritif

Toasts Terrine x 4 : **2€** Coupelle de Rillons : **2€** Beignets d’Oignon x 6 : **2€**

Entrées

* Œufs Pochés Meurette
* 6 Escargots Moyens Persillés
* Bouchée de la Renne

(Feuilletage, volaille, quenelle de veau, champignon, sauce forestière)

Plats

* Cuisse de Lapin à la Moutarde, Gratin de pommes de terre
* Petits Filets de Sole Tropicale « façon » Meunière, Sauce Basilic (à part), Riz
* Coq au Vin léger, Pommes de terre fondantes
* Pennoni Lardons, Sauce au Bleu et Noix

Garniture Supplémentaire 3.00€ (Pennoni nature, Riz, Salade Verte, Pommes de Terre Fondantes)

Desserts

* Assiette des Fromages Affinés (Chèvre, Emmental, Olivet)
* Tiramisu à la Mangue
* Tarte Tatin, Boule glacée Vanille
* Poire en Sirop, Sauce Chocolat

**Formules**

Entrée + Plat + Dessert = 28.00€

Entrée + Plat = 22€ **OU** Plat + Dessert = 22€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert = 35.00€

*Prix nets, Service inclus*