

R

Le *R*aphaël
LE RAPHAËL

R

Comme le cinéma a la musique, la cuisine à besoin de ses compositeurs assistés du réalisateur et de techniciens et acteurs.

Profitez du spectacle, savourez, laissez vous porter par ce beau roman, cette belle histoire.

Bon appétit

Laurent Jouault, Chef de cuisine.



Le début d'une histoire

CHAPITRE I

49 €

Pour vous remercier de lui accorder le temps de préparer votre repas, le chef vous invite à découvrir les « plaisirs culinaires », amuses bouches éphémères .

Du Merrien au Belon, une rivière, une histoire ou

Magret de canard fumé au moment



Canette en deux façons, croulée et en Maki, velours cassis ou
La Cotriade de trois, riz des 2 Mondes



Palette de dégustation de fromages (option)



Nous vous remercions de choisir votre dessert au début du repas :

Tarte citron meringuée revisitée

Gwastell chocolat, légèreté de mascarpone

Coup de foudre caramel fruits rouges

Inspiration du pâtissier

ACCORD METS ET VINS

3 VERRES DE VINS

EN ACCORD AVEC VOTRE

CHOIX DE MENU
A PARTIR DE 35 € PAR
PERSONNE

La législation nous demande de préciser que nos produits sont « faits maison ». Ils le sont.

Nous précisons que pour cette raison, il peut arriver que certains de ces produits soient manquants .

Ce menu est inclus dans nos forfaits demi-pension, coffret cadeau ou autre package. Vous pouvez choisir un menu différent avec supplément. Nous devons être prévenu à l'avance de toute contrainte alimentaire (régime spécial, allergie...) aucun changement ne pourra être fait sur place sans supplément.

Les tarifs sont annoncés pour une personne. Prix nets par personne.

Prix par personne. Prix nets



Plus loin ...

Voyage en Terre

69 €

Pour vous remercier de lui accorder le temps de préparer votre repas, le chef vous invite à découvrir les « plaisirs culinaires », amuses bouches éphémères .

Éternel foie gras entre canard et oie



Filet de boeuf foie gras poêlé, virgule à l'huile de truffe blanche.



Palette dégustation de fromages (supplément 11 €)



Nous vous remercions de choisir votre dessert au début du repas :

Tarte citron meringuée revisitée

Gwastell chocolat, légèreté de mascarpone

Coup de foudre caramel fruits rouges

Inspiration du pâtissier

La législation nous demande de préciser que nos produits sont « faits maison ». Ils le sont. Nous précisons que pour cette raison, il peut arriver que certains de ces produits soient manquants .Toutes nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes (voir liste en fin de menu) nous vous remercions de nous faire part de toute allergie, particularité liée à l'alimentaire.

Prix par personne . Prix nets

Encore plus loin ...

Voyage en Mer

75 €

Pour vous remercier de lui accorder le temps de préparer votre repas, le chef vous invite à découvrir les « plaisirs culinaires », amuses bouches éphémères .

Médailon de homard nid de tagliatelles au blé noir, Cappuccino de homard



Langouste de l'île de Tristan de Cunha juste grillée



Palette dégustation de fromages (supplément 11 €)

&

Nous vous remercions de choisir votre dessert au début du repas :

Tarte citron meringuée revisitée

Gwastell chocolat, légèreté de mascarpone

Coup de foudre caramel fruits rouges

Inspiration du pâtissier

La législation nous demande de préciser que nos produits sont « faits maison ». Ils le sont. Nous précisons que pour cette raison, il peut arriver que certains de ces produits soient manquants .Toutes nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes (voir liste en fin de menu) nous vous remercions de nous faire part de toute allergie, particularité liée à l'alimentaire.

ÉPILOGUE

109 €

Un voyage signature du chef et son équipe en neuf étapes

Amuse bouche

Entrée I

Entrée II

Entrée III

Entre-plat

Plat 1

Plat 2

Avant dessert

Dessert

Bon Voyage

R

Les Moulins du Duc

Hôtel ☆☆☆☆

Séjour gastronomique et Spa

Restaurant Le Raphaël

Maitre Restaurateur

Ouvert du 1er mars à fin novembre

Tous les soirs pour le dîner et du jeudi au dimanche pour le déjeuner (sur réservation).

Spa au fil de l'eau Cinq Mondes et Carol G.

Boutique de Coffrets cadeaux Secretbox

hotel-moulins-du-duc.secretbox.fr

Notre site officiel

www.hotel-moulins-du-duc.com

Route des moulins

29350 Moëlan sur Mer Finistère sud

Téléphone 02 98 96 52 52

Mail : reservation@hotel-moulins-du-duc.com

Séjour -Escale gastronomique -Escale Bien être -
Réception - Séminaire - Repas de famille

Menu Découverte

(jusqu'à 12 ans) 20 €

(Exemple)

Délicatesse (saumon fumé) ou

Jardin du moulin

&

Pépites de poulet ou

Sous l'océan (poisson du jour)

accompagnés de tagliatelles de blé noir ou petits légumes

&

Dessert du pâtissier

Nous rappelons que les enfants sont sous la surveillance d'un adulte dans le parc de l'établissement. Celui-ci comporte certains dangers (étang, cascades...)

Chaise bébé sur demande