

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.



LA CARTE

Nos Entrées

Foie gras éternel ... Eternel foie gras 32 €

Saumon Bolmo en 3 états aux 4 algues 24 €

Caprin à la mangue, magret fumé au foin 24 €

Découvrez le caviar d'aquitaine : Dégustation avec les règles et l'Art

10 grammes 21 € 30 grammes 54 € 50 grammes 97 €

Accompagné de son shooter de vodka « perfect » 4€

Nos plats

Maki de magret, velours exotique 32 €

Inspiration Retour de pêche 32 €

Filet de bœuf foie gras poêle, sauce truffe blanche, polenta épicée 39€

Fromage

Palette dégustation de fromages 11€

Nos desserts

Tarte au citron meringué revisitée 15 €

Gwastell au chocolat, crémeux vanille de Madagascar 15 €

Le cercle rouge 15 €

Carpaccio d'ananas, souvenir des Isles 15 €

Prix par personne . Prix nets

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.

MENU 50^{ème} ANNIVERSAIRE

104 €

Menu Dégustation

FOIE GRAS ÉTERNEL ... ÉTERNEL FOIE GRAS

LANGOUSTINE ROTIE TARTARE D'ALGUES

ÉCREVISSES RÔTIES, VIENNOISE D'HERBES

PIGEONNEAU BZH, AU PORTO

TURBOT RISOTTO A L' IODE ET RAVIOLE D' HUITRE DU MERRIEN

PALETTE DEGUSTATION DE FROMAGES (supp 11 €)

DESSERT A LA CARTE A CHOISIR PARMIS LES PROPOSITIONS À LA CARTE

ACCORD METS ET VINS

3 VERRES DE VINS

EN ACCORD AVEC VOTRE

CHOIX DE MENU
A PARTIR DE 35 € PAR
PERSONNE

MENU LIBERTE
79 €

UNE ENTREE
UN PLAT
UN DESSERT
A CHOISIR DANS NOTRE
MENU ANNIVERSAIRE

Prix par personne . Prix nets

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.

*M*enu *S*ignature

89 €

Le chef Laurent Jouault vous invite à découvrir ses créations uniques élaborées chaque jour selon la saison et les produits du jour dans ce menu en sept temps :

Amuse Bouche



Entrée



Entre plat



Plat



Fromage



Avant dessert



Dessert

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.

Saumon Bolmo en 3 états aux 4 algues ou

Caprin à la mangue, magret fumé au foin



Maki de magret, velours exotique ou

Inspiration Retour de pêche



Palette de dégustation de fromages (supplément 11€)



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

Tarte citron meringuée revisitée

Gwastell chocolat, crémeux vanille de Madagascar

Le cercle rouge

Carpaccio d'ananas, souvenir des Isles

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.

Il était une fois ...

CHAPITRE II

66 €

ACCORD METS ET VINS

3 VERRES DE VINS

EN ACCORD AVEC VOTRE

CHOIX DE MENU
A PARTIR DE 35 € PAR
PERSONNE

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

Foie gras éternel ... Eternel foie gras



Filet de boeuf foie gras poêlé, sauce truffe blanche, polenta épicée



Palette dégustation de fromages (supplément 11 €)



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

Tarte citron meringuée revisitée

Gwastell chocolat, crémeux vanille de Madagascar

Le cercle rouge

Carpaccio d'ananas, souvenir des Isles

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 .

Prix par personne . Prix nets

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.



Les Moulins du Duc Ancien moulin des Ducs de Bretagne puis propriété de famille de meuniers jusqu'au années 1950.

Hôtel et Restaurant fondés en juin 1967.

Le Restaurant du domaine a pris une nouvelle identité en 2010 sous le nom de restaurant le Raphaël avec le chef Laurent Jouault, Maître restaurateur depuis juillet 2016.



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



GALERIE PHOTOS









adriano romero



