

R

Le Raphaël
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.



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

Rouleau de saumon bolmo au cœur frais, émulsion citron vert, crème coco ou
Pressé de Raie couleur Caraïbe.



Filet mignon de veau, virgule cacao et beurre salé ou
Inspiration Retour de pêche de de Stéphane et Sophie



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
Velours de framboise
Inspiration du pâtissier



ACCORD METS ET VINS

3 VERRES DE VINS

EN ACCORD AVEC VOTRE

CHOIX DE MENU
A PARTIR DE 35 € PAR
PERSONNE

Il était une fois ...

CHAPITRE II

66 €

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 chutney d'ananas



Filet de boeuf foie gras poêlé, sauce 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, crémeux vanille de Madagascar

Velours de framboise

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.



Menu Signature I 89 €

Les

Menu Signature II 109 €

Déclinaison de plats en huit services.

Entre Terre et Mer, le chef et son équipe vous propose

Une découverte de saveurs et une invitation au voyage

Amuse Bouche

2 Entrées

Entre plat

Plat

Fromage

Avant dessert

Dessert

*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.*

Déclinaison de plats en dix services.

Entre Terre et Mer, le chef et son équipe vous propose

Une découverte de saveurs et une invitation au voyage

Amuse Bouche

2 Entrées

Entre plat

Plat

Fromage

Avant dessert

Dessert

*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

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