

# *La Carte*

## *Restaurant l'Escourtin*



*Moulin de la Camandoule, vestiges du passé  
Témoignage d'un temps, maintenant dépassé  
Dans ces bois patinés par l'huile et la sueur  
Dans ces pierres ajustées par la main du tailleur  
Sommeille en ces lieux l'âme de nos aïeux  
Laisant son héritage pour le plaisir des yeux  
En visitant ces lieux, vous pouvez méditer  
Sur le travail de l'homme qui a bien mérité*

*M.R*

# La carte

<b>Entrées</b>	<b>Euros</b>
Raviole ouverte de gambas sauvage et palourde, tombée de poireaux, émulsion safranée de coquillages	17.00
Langoustine pochée dans un bouillon de gingembre, coriandre feuille et salicorne	23.00
Suprêmes de caille juste poêlés, cuisse confite, mijotée de pomme verte, panais et noisettes torrifiées, jus de cuisson réduit à l'huile de noisette	17.00
Duo de foie gras, l'un confit et l'autre poêlé au caramel d'agrumes, toast doré	23.00
<b>Poissons et Viandes</b>	
Truite de rivière façon meunière, étuvée de pousses d'épinard, pomme cocotte, émulsion à l'écorce de citron vert	20.50
Dos de bar poêlé, croustillant de quinoa et petits légumes, mousseline de potimarron	28.00
Pluma de porc ibérique rôti, polenta crémeuse, cube de céleri-rave, jus de cuisson au cidre brut	21.50
Grenadin de filet mignon de veau, chou-fleur façon taboulé servi tiède, dès de pommes de terre rôties	28.50
Plat enfant - <b>jusqu'à 12 ans</b> (Viande ou Poisson avec petits légumes et pommes de terre, glace* en dessert) *parfum au choix	18.50
<b>Fromages</b>	
Le plateau de fromages affinés	13.50
<b>Desserts (à commander en début de repas)</b>	
Crème brûlée au thé vert et aux éclats de Spéculoos	9.50
Verrine de citron meringué, biscuit breton et crumble aux agrumes, sorbet framboise	10.00
Macaron à la graine de vanille, crème légère de caramel « beurre salé », parsemé de poires pochées, glace amandine	10.00
Soufflé chaud au cacao amer, glace cacahuète et sauce au chocolat chaud (Suppl. de 2 euros aux menus)	12.00

*Chef de cuisine: Monsieur Philippe Choisy*

*Prix Net, Service Inclus*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

# Menu d'Hiver

Mise en Bouche Gourmande

\*\*\*

Raviole ouverte de gambas sauvage et palourde,  
tombée de poireaux, émulsion safranée de coquillages

ou

Suprêmes de caille juste poêlés, cuisse confite,  
mijotée de pomme verte, panais et noisettes torréfiées,  
jus de cuisson réduit à l'huile de noisette

\*\*\*

Truite de rivière façon meunière, étuvée de pousses d'épinard,  
pomme cocotte, émulsion à l'écorce de citron vert

ou

Pluma de porc ibérique rôti, polenta crémeuse,  
cube de céleri-rave, jus de cuisson au cidre brut

\*\*\*

Crème brûlée au thé vert et aux éclats de Spéculoos

ou

Verrine de citron meringué,  
biscuit breton et crumble aux agrumes, sorbet framboise

**Prix: 39 € net TTC**

**\*\*3 euros de supplément si vous souhaitez prendre  
le plateau de fromage à la place du dessert**

# Menu du Moulin

Mise en Bouche Gourmande

\*\*\*

Langoustine pochée dans un bouillon de gingembre,  
coriandre feuille et salicorne

ou

Duo de foie gras, l'un confit et l'autre poêlé  
au caramel d'agrumes, toast doré

\*\*\*

Dos de bar poêlé,  
croustillant de quinoa et petits légumes,  
mousseline de potimarron

ou

Grenadin de filet mignon de veau,  
chou-fleur façon taboulé servi tiède,  
dès de pommes de terre rôties

\*\*\*

Le plateau de fromages affinés

\*\*\*

La carte des desserts  
(à commander en début de repas)

**Prix: 56 € net TTC**

# Formule Déjeuner\*

\* Hors week-end et jours fériés

Mise en Bouche Gourmande

\*\*\*

## Plat du marché

ou

Truite de rivière façon meunière, étuvée de pousses d'épinard, pomme cocotte, émulsion à l'écorce de citron vert

ou

Pluma de porc ibérique rôti, polenta crémeuse, cube de céleri-rave, jus de cuisson au cidre brut

\*\*\*

## Dessert du jour

ou

Crème brûlée au thé vert et aux éclats de Spéculoos

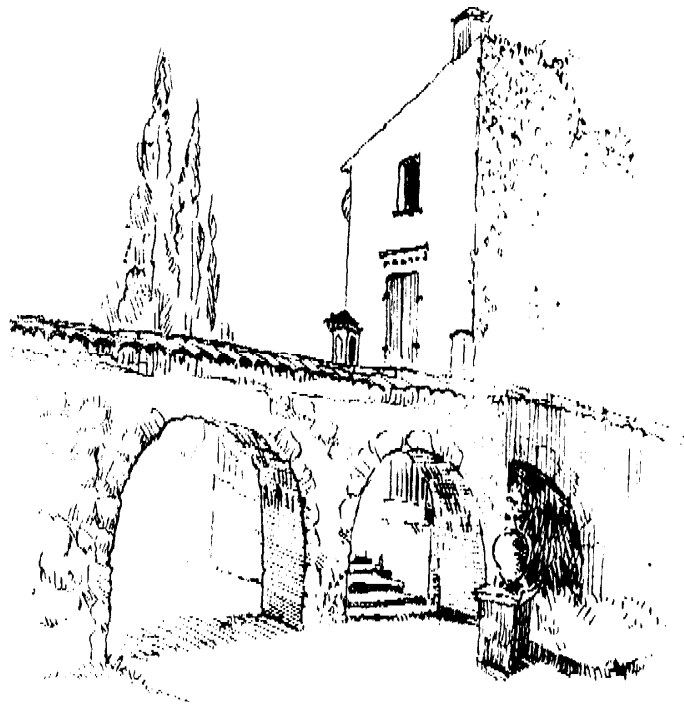
ou

Verrine de citron meringué, biscuit breton et crumble aux agrumes, sorbet framboise

\*\*\*

**Inclus 1 verre de vin IGP Méditerranée (14,5 cl) et 1 café**

**Prix: 26.50 € net TTC**



**Hôtel\*\*\*<sup>NN</sup>-Restaurant  
Restaurant L'Escourtin**

**Restaurant le Grill de la Piscine** (ouvert en juin, juillet et août)

**Ancien moulin à huile du 17<sup>ème</sup> siècle.  
Un aqueduc Romain dans un parc de 4 hectares.  
159 Chemin Notre-Dame – 83440 FAYENCE  
E-mail : [moulin.camandoule@wanadoo.fr](mailto:moulin.camandoule@wanadoo.fr)  
Site : [www.camandoule.com](http://www.camandoule.com)**

**Notre restaurant l'Escourtin est fermé le :  
mercredi midi et soir  
et le  
jeudi midi et soir**