

Mildiss Restaurant

Toute l'équipe du Mildiss
vous souhaite la bienvenue.

Nous vous proposons plusieurs menus
à choisir dans la carte :

3 Plats à 37 € :

Entrée - Plat - Dessert

4 Plats à 49 € :

Entrée - Plat - Fromage - Dessert

5 Plats à 65 € :

Entrée - Poisson - Viande - Fromage - Dessert

Ainsi qu'un menu végétarien et un menu enfant.

Entrées

Cromesquis de joue de bœuf confite au vin rouge, pommes de terre grenailles et crème de fleur de maquis aux herbes	13 €
Asperges en différentes textures, tomates confites et sésame <i>(*supplément de 2€ dans le menu à 37€)</i>	14 €*
Maquereau en gravlax « rose », condiments betteraves gingembre	12 €
Saucisse fumée en toast, lentilles façon risotto et espuma d'oignons caramélisés	11 €

Plats

Filet de Dorade à l'unilatéral, mousseline de chou-fleur pimenté et sauce aux épices douces	22 €
Pavé de Rumsteck de la boucherie Challier, pommes de terre Anna, poêlée de champignons de saison et sauce balsamique <i>(*supplément de 2€ dans le menu à 37€)</i>	24 €*
Dos d'Eglefin, velouté de céleri et topinambour confit, sauce aux agrumes	23 €
Longe de Porc en basse température, sauce au miel et poêlée de légumes oubliés	20 €
Basse-côte de Veau mariné, purée et confit de radis colorés et jus de cuisson au thym	23 €

Desserts

Assortiment de fromages de nos montagnes	12 €
Banana bread, mousse goyave, compotée de banane et cacao épicé	10 €
Poire pochée à l'amaretto, ganache amande et biscuit madeleine au gingembre	11 €
Ganache chocolat blanc - noisette, biscuit sarrasin et mousse café	12 €
Déclinaison de rhubarbe, mousse et crumble au romarin	11 €

Prix nets, service compris. Tous nos plats sont faits maison.
Certains plats peuvent contenir des traces d'allergènes, la liste complète est disponible sur demande.

Menu Vegetarien

33 €

Velouté de petit-pois à la menthe et pickles d'oignons rouges

ou

Tarte fine aux poireaux, et fromage frais aux herbes

x

Risotto de Boulgour aux asperges

ou

Patate farcie aux légumes de saison et crémeux de panais

x

Dessert au choix dans la carte

Menu Enfant (- de 12 ans)

18 €

Ravioles ricotta-épinards

ou

Soupe à l'oignon et tuile cantal

x

Effiloché de joue de bœuf confite

ou

Poisson du jour

Comme accompagnement au choix :

- Pâtes fraîches - Haricots verts - Frites -

x

Brookie glace vanille

ou

Compote maison pomme banane comme une tarte et chantilly