



le Moulin du Chemin

typical

VEGETARIAN MENU

Petit Déjeuner

Orange juice, tea, coffee or hot chocolate, served with crusty French bread and croissants fresh from the local baker, with a selection of homemade jams and local honey. Muesli, cereal flakes, yoghurts and a variety of dried and fresh fruits and nuts are also served for breakfast.

Déjeuner

A demi-baguette sandwich lunch with a selection of fresh fruit, cakes, cereal bars, chocolate snacks and crisps to choose as accompaniments. Serve yourself with cold drinks of your choice from the fridge.

Diner

Dimanche :	Tarte aux courgettes Œufs florentins Plateau de fromage Crème Caramel	Vin d'apéritif : Crémant de Loire brut de Lucet Vin de repas : Pays D'Oc Cabernet Sauvignon 2018
Lundi :	Parcelles de chèvre chaude Crêpe ratatouille Plateau de fromage Tarte au citron	Vin d'apéritif : Chardonnay de la Gachère 2018 Vin de repas : Bordeaux Comte de Sérac rouge 2015
Mardi :	Poivrons rôtis Tarte aux oignons et haricots blancs Plateau de fromage Clafoutis aux Poires et aux mendiants	Vin d'apéritif : Sauvignon de Trémont 2018 Vin de repas : Bourgogne Grand Ordinaire rouge 2017
Mercredi :	Terrine de Brocolis Goulasch haricots rouge Plateau de fromage Tarte aux fruits rouges	Vin d'apéritif : Chardonnay de Trémont 2018 Vin de repas : Bordeaux Château Vieux Versant 2014
Jeudi :	Vol au vent farci champignon Tarte aux asperges Plateau de fromage Pudding aux fruits secs	Vin d'apéritif : Grolleau Gris de Gachère (blanc) 2018 vin de repas : Bordeaux Château Pey de Pont Cru Médoc 2013
Vendredi :	Melon charentaise	Vin d'apéritif : Muscadet Sèvres et Maine sur lie 2019



le Moulin du Chemin

	BBQ – brochette de légumes variés Plateau de fromage Mousse au chocolat	Vin de repas : Côtes de Rhône Villages rouge 2015
--	--	--

Menus can be varied to suit previously advised special dietary requirements
and are subject market availabilities.