

MENUS RECEPTIONS

Printemps été 2011

Bienvenue au Moulin

Vous avez quitté la ville, vous êtes au calme avec de l'espace, beaucoup d'espace ...

Découvrez l'atmosphère chaleureuse et le charme d'une maison accueillante où la tradition se mêle de modernité.

Quelques soient vos demandes une équipe attentionnée saura vous conseiller.

Bienvenue au Moulin ... vous êtes au vert, accès facile, parking garanti !

Le décor

C'est un remarquable parc de 5 hectares ou coule une rivière, la Vilaine.

En son cœur, le Moulin - Ar Milin' en breton - a gardé de ses origines, déversoirs et vannages.

La grande salle lumineuse, prolongée par une terrasse, le bar spacieux avec ses fauteuils-clubs fait face à une grande cheminée, une salle ouverte sur le parc pour vos soirées dansantes, font d'Ar Milin' le cadre idéal pour l'organisation de votre mariage, jusqu'à 90 personnes.

La table

Le plaisir, s'apprécie des yeux : son restaurant panoramique, élégance, clarté, vue sur les rives, cuisine ouverte pour le spectacle ...

Avec la complicité du chef et de son équipe, le meilleur s'invite à votre table à chaque saison.

Le plaisir, toujours, se savoure : ici les meilleurs produits du terroir breton révèlent leur succulence et leurs secrets en une cuisine inventive, fine, équilibrée.

Les chambres

Au cœur du parc, les chambres offrent la douceur, le confort et la chaleur qui facilitent le repos ; ici, tout est basé sur des rapports de confiance et tout concourt à la plénitude avec « des petits rien » qui font qu'on se sent bien. Disposant de 11 chambres de caractère au moulin et de 21 chambres au charme contemporain, dans l'hôtel du parc, Ar Milin' saura assurer votre repos après une journée pleine d'émotions.

Avec un bel enthousiasme et son « savoir-recevoir », toute l'équipe vous convie chaleureusement.

Bienvenue à Ar Milin', une adresse qui tient ses promesses, une invitation au bien être.

APERITIF

Kir au bourgogne aligoté,	4.50 €
Une coupe de Crémant de Loire nature ou accompagné de crème de fruits	5.50 €
Une coupe de Champagne brut « Dominique Massin »	9.00 €

Tous nos apéritifs sont accompagnés de 5 amuses bouches chauds et froids

PATIGNES

Glacis de tomates, mousse de chèvre frais, crostini à l'huile d'olive	3.50 €
Cuillère de tartare de saumon et dentelle de parmesan	3.50 €
Verrine de melon au vin de muscat, gressin de jambon sec	3.50 €
Profiterole à la chair de tourteaux parfumée à la coriandre	4.50 €
Foie gras de canard mi-cuit au naturel, chutney de fruits exotiques	5.00 €

ENTREES

Gratons de pintade en matelote, salade de fenouil tranché fin	7.00 €
Carpaccio de dorade, tartare de courgettes et citrons confits à l'huile d'olive	9.00 €
Glacis de brocolis à la coriandre, saumon fumé et radis tranché	10.00 €
Pressé d'aile de raie au thé et citronnelle, légumes du marché	10.00 €
Terrine de suprême de pintade et foie gras, salade de nos maraîchers	12.00 €
Filet de rouget au thym citron, méditerranéenne de légumes	12.50 €
Foie gras de canard mi-cuit au naturel, chutney fraises et balsamique	13.50 €
Mousseline de tourteaux aux herbes, mirepoix de légumes, wasabi à la menthe	14.50 €

PLATS

Filet de sabre, émulsion saveur truffes, haricots mangetouts, pommes grenailles	14.00 €
Onglet de veau aux tagliatelles de légumes, jus brun saveur romarin	14.00 €
Filet mignon de porc rôti, sauté de courgettes au sésame, beurre de carottes	15.00 €
Filet de saumon label, risotto d'asperges, beurre vin rouge	16.00 €
Carré d'agneau rôti, légumes à la tomate et au thym	21.00 €
Dos de bar snacké, purée de céleri au magret fumé, beurre à la fève de tonka	21.00 €
Lotte cloutée au poivre de Sichuan, légumes taillés fins au bouillon à la coriandre	22.00 €
Tournedos de filet de bœuf, paillason de carottes et épinards, émulsion foie gras	24.00 €

FROMAGES

Camembert au lait cru fourré pommes épices, salade de nos maraîchers	3.50 €
Comté en AOC, pain aux noix, confiture de cerises	4.00 €
Saint Nectaire de Jean Yves Bordier, pignons de pins et fruits secs en vinaigrette	4.00 €
Samossa petit Billy à la fleur de thym	4.00 €
Chèvre femier de Guilain Gorisse, tartine de tapenade, pétale de tomates confites	4.00 €
Assiette de 3 fromages -camembert au lait cru, tomme de Savoie et fourme d'Ambert-	6.50 €

DESSERTS A L ASSIETTE

Salade de fruits rouges à la verveine et son sorbet lavande	6.00 €
Feuilleté de fruits exotiques, crème légère passion	6.00 €
Macaron à la rose, mousse vanille et framboises	6.00 €
Entremet chocolat nougatine, crème parfumée à la fleur d'oranger	6.00 €
Millefeuille croustillant à la vanille gousse, crème café	6.00 €
Douceur fraises et chocolat, salade de fraises crues et cuites poivrée	6.00 €

Prix nets. Nos viandes de bœuf et veau proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France

MENUS RECEPTIONS

Printemps été 2011

LES GATEAUX

Tentation pralinée <i>Mousse pralinée, dacquoise noisettes caramélisées</i>	6.00 €
Douceur acidulée <i>Mousse framboise, crémeux citron, graines de cassis, sablé breton</i>	6.00 €
Douceur Exotique <i>Mousse Vanille, cremeux mangue, dacquoise, mangues poêlées</i>	6.00 €
Tentation abricot <i>Mousse abricots, abricots poêlés, biscuit fruits secs, crémeux pistache</i>	6.00 €
Rêve de Vienne <i>Biscuit à la cuillère, biscuit chocolat, praliné feuilleté, Crème brûlée au thé framboise, mousse au chocolat noir glaçage velouté et framboises fraîches</i>	6.00 €
Fraisier <i>Fond de génoise à la pistache, mousseline vanille, fraises fraîches</i>	6.00 €
Framboisier <i>Fond de génoise, mousseline vanille, framboises fraîches</i>	6.00 €
Croquembouche : La véritable pièce montée -nougatine et choux à la crème parfumée au Grand-Marnier	9.00 €

LE CHOIX DU SOMMELIER

Composer vous-même votre forfait en choisissant un vin blanc et un vin rouge
(Ce forfait comprend ¼ de vin blanc ¼ de vin rouge, eau minérale plate, l'eau minérale gazeuse, le café, et les mignardises)

Vins blancs	En forfait
Côtes du Roussillon « Etienne Malis »	4.30 €
Anjou blanc « La calèche »	4.50 €
Côtes du Rhône blanc « Parallèle 45 »	5.50 €
VDP Sauvignon « Petit Bourgeois »	5.70 €
Collioure blanc « Cuvée des peintres »	5.90 €
Côtes de bourg « Château de la grave »	6.20 €
Cheverny « Domaine des Huards »	6.50 €
Alsace Kritt Pinot Blanc « Les Charmes » (Marc Kreydenweiss)	7.50 €
Coteaux du Layon « Cuvée Le Paon »	9.50 €
Chablis « Domaine Pinson »	10.50 €
Vins rouges	
Côtes du Roussillon « Etienne Malis »	4.30 €
Bordeaux « Le Colombey »	4.50 €
Anjou rouge « Logis de la Giraudière » (Baumard)	5.00 €
Côtes du Rhône rouge « Parallèle 45 »	5.50 €
Côtes de bourg « Château de la grave »	5.90 €
Chinon « champ du pin »	5.90 €
Cheverny (Michel Gendrier)	6.50 €
Faugères tradition (M. Louison)	6.80 €
Fitou « cuvée des ardoises »	7.80 €
Médoc « Château Castera »	10.50 €

MENUS RECEPTIONS

Printemps été 2011

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Nos propositions de menus vous sont données à titre indicatif et sont valables d'avril à octobre 2011.

Nos prix sont nets : salles, taxes et service compris.

Tous nos prix sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Cependant, ils sont garantis pour les réservations avec arrhes.

Afin de garantir votre réservation, nous vous demandons de nous verser des arrhes.

Nous vous demandons au moment de la réservation de nous indiquer un nombre de participants à titre indicatif. Ce nombre devra être confirmé précisément par écrit au moins une semaine à l'avance, ce dernier chiffre étant retenu comme base de facturation en cas d'annulation de couverts et/ou de chambres.

Les annulations partielles ou totales du nombre de participants doivent être signifiées par écrit à Ar Milin.

Nos salles sont mises à votre entière disposition gracieusement jusqu'à 16h30 pour le déjeuner, tout dépassement d'horaires entraînera une majoration supplémentaire de location de salle.

Nos salles sont mises à votre entière disposition gracieusement jusqu'à une heure du matin pour le dîner.

Au-delà, l'heure supplémentaire sera facturée 200 euros et ce jusqu'à 3 heures du matin, au plus tard, pour les soirées dansantes. (Minimum 50 personnes).

Annulation

En cas d'annulation d'une réservation, les arrhes restent acquises.]

Accès par la route
En venant de Rennes ou de Paris

Prendre sortie « Châteaubourg »
Ar Milin se situe à 900 m de la sortie
au cœur de la ville

Accès par le train
Gare TGV à Rennes
(Paris-Rennes 2 heures)

Accès par Avion
L'aéroport de Rennes Saint-Jacques
se situe à 25 km du moulin

