



DOMAINE DU MOULIN CAVIER



GASTRONOMIQUE GROUPE - TARIFS 2022

Le restaurant gastronomique aménagé dans les caves d'un moulin à vent toujours en fonctionnement, vous réserve un accueil chaleureux dans un cadre insolite.

Un lieu hors du commun pour un moment unique.

Vous serez tout autant séduit par le caractère de ce lieu atypique que par celui de la cuisine soignée et raffinée servie dans votre assiette.

Hôtel-Spa *** Domaine du Moulin Cavier
Restaurant Gastronomique - Brasserie
2 Route Nationale 162 49240 AVRILLE
Tél: 02.41.42.30.45



Le Moulin Carrier

*Une cuisine respectueuse des
produits qui évolue au fil des
saisons.*

Les labels tels que Qualité Tourisme, MAÎTRES RESTAURATEURS, RESTAURANT SAVOUREUX témoignent de notre professionnalisme et de nos qualités pour vous recevoir!

Nous mettons pour les groupes à votre disposition deux salles : l'une pouvant accueillir au maximum 20 personnes et la seconde jusqu'à 55 personnes.



INFORMATIONS IMPORTANTES

Le temps passe si vite lorsqu'on se trouve en bonne compagnie à déguster de bons petits plats accompagnés d'une bonne bouteille de vin.

Afin d'avoir le temps nécessaire pour profiter de votre repas nous vous demanderons de bien vouloir être à table avant 13h00 le midi et 21h00 le soir.

Nous vous demanderons de libérer la salle avant 16h00 pour le déjeuner et pour le dîner nous vous accordons la permission de minuit !

Une souplesse pourra être tolérée pour l'heure de départ contre facturation de 15€ par 1/4 d'heure entamé.

Cependant, il ne sera pas possible d'aller au delà de 17h30 pour le déjeuner et 1h00 pour le service du soir.

Nous vous remercions pour votre compréhension.

MENU AU GRÉ DU VENT

34.90€

Entrées

Le jardin marin :

"Perle" d'huitre sur son Tartare de coquillages, fine gelée citronnelle et gingembre
(supplément de 3€)

Le Végé :

Parfum de sous bois sur compression de girolles, amandes et céleri

Le Pressé :

De poireaux au nori, royale de foie gras et magret fumé

Le Homard :

En carpaccio sur risotto dans son jus, émulsion de parmesan (supplément de 4.50€)

Plats

Le Retour de Pêche :

Saumon de fontaine cuisiné en matelote et lard croustillant

La Volaille de 100j :

En 2 cuissons, sur carotte en croûte à l'huile d'argan et pavot

Le Marcassin :

L'échine de 36h, mousseux de patates douces en "aligot", croquant au miel

L'Agneau :

Selle en rognonnade de veau, potimarron croustifondant, chutney de fruits secs
(supplément de 7.50€)

Desserts

Pamplemousse, Coco et Sésame Noir

Crèmeux, croquants et fondants

L'Or Noir :

Eclat de vanille sur fruits verts, thé matcha, sorbet pomme, yuzu et cerfeuil

Le Chocolat :

Compotée de myrtilles sauvages emprisonnées dans sa ganache noir sur opaline
croustillante, sorbet persil plat

Le Soufflé :

Notre spécialité, l'incontournable soufflé chaud au Cointreau (supplément de 4.50€)



*Sélectionnez les boissons de votre choix,
le prix est par personne et rajouter
à celui du menu
Il est préférable que le choix soit
identique.*

NOS APÉRITIFS

Kir au vin blanc	3.90€
Kir au crémant	6.20€
Coupe de crémant	5.50€
Coupe de champagne	9.40€
Punch	6.20€
Sangria maison	4.90€
Spritz angevin	7.90€
Soupe à l'angevine	6.80€

NOS FORFAITS BOISSONS

Forfait n°1 à 7.40€ par personne

1 verre d'Anjou Sec

"Domaine des Bleuces"

+

1 verre d'Anjou rouge

"Domaine des Bleuces"

+

Café expresso

Verre supplémentaire à 2.50€

Forfait n°2 à 9.10€ par personne

1 verre de Bordeaux blanc

"Chateau Pierrail"

+

1 verre de Bordeaux Naudon

"Chateau Pierrail"

+

Café expresso

Verre supplémentaire à 3.50€

NOS DESSERTS

sans supplément

Nos classiques : Fraisier & Framboisier

La Senteur d'agrumes

Biscuit pain de Gênes au citron vert, sirop de Cointreau, confiture d'oranges & crème brûlée orange

Le Cara 'Délices

Biscuit Joconde, sirop vanille, croustillant feuilletine, crémeux chocolat et crème bavaroise caramel

L'Élégance

Biscuit chocolat, crémeux chocolat, mousse chocolat

La Douceur pistache

Biscuit cuillère pistache, confit de griotte, crème bavaroise pistache

Le Délice

Biscuit moelleux marron, crémeux cassis, crème bavaroise au thé Earl Grey

Le Cheesecake des tropiques

Biscuit Joconde citron vert, sirop de citron vert, confit de mangues, ananas & mousse cream-cheese

Le Roussillon

Biscuit léger financier abricot, compotée d'abricots & crème de nougat

Le Pont-Aven Caramel

Sablé breton, biscuit caramel pommes caramélisées, mousse caramel au beurre salé

Nos formules cocktails

Cocktail apéritif
Tarif : 26.00€
par personne

Notre prix comprend :

- 8 pièces salées et/ou sucrées
sous forme de buffet debout, où les convives se déplacent

OPEN BAR
(à discrétion durant 1h30) :

- Cocktail jus de fruits sans alcool
- Crément de Loire (avec ou sans crème de fruits)
- Soupe Angevine revisitée par la Maison Giffard
jus de citron, crème de pamplemousse, sirop de framboise et citron allongé de Crémant
- Eau Minérale
- Location de salle privative offerte

En supplément pour les 2 formules :

- Pièce supplémentaire : 1.00€
pièce
- Café : 2.50€

Cocktail déjennatoire
ou dînatoire
Tarif : 38.80€
par personne

Notre prix comprend :

- 14 pièces salées et sucrées

OPEN BAR
(à discrétion durant 2h00) :

- Cocktail jus de fruits sans alcool
- Crément de Loire (avec ou sans crème de fruits)
- Soupe Angevine revisitée par la Maison Giffard
jus de citron, crème de pamplemousse, sirop de framboise et citron allongé de Crémant
- Forfaits vins (blanc et rouge)
- Eau minérale
- Location de salle privative offerte

Prix TTC et service compris
Demande de devis et informations
complémentaires :
hotel@hotelmoulincavier.com

Suggestions de nos pièces salées et sucrées :

Réductions

Opéra de foie gras au
pain d'épices
Petit cake à
l'anchoïade de thon
Medley de St Jacques
Chair de crabe à la
coriandre
Saumon roquette et
saumon fumé
Mousseux de chèvre
à l'huile de citron



Petits farcis

Pomme de terre grenaille
Champignons
(escargots, jambon,
crème aux herbes...)

Mousseux au siphon

Céleri
Carottes

Brochettes

Saumon + billes de mozzarella
aux herbes
Canard et légumes frais
Crevettes marinées



Œufs farcis :

Œufs brouillés :
- au saumon fumé,
- au beurre d'escargot

Amuse-bouche chaud

Moules au beurre
d'ails des ours
Calamars et
leur sauce chorizo
Queues de crevettes
tropicales marinées
au Yuzu

Farandoles de desserts

Carpaccio

Thon,
Bœuf,
Saumon
(au coulis de fruits rouges,
poivre de Sechuan, juste
mariné, Tandoori...)



Dôme de fruits,
Tartelette gourmande,
"Financier" au chocolat,
Verrine composée
(ex: pommes-framboises)

Liste communiquée à titre indicatif,
non exhaustive et pouvant évoluer au
gré du marché, des produits de saison
et de vos souhaits.

LE DOMAINE C'EST AUSSI...

L'HÔTEL * * *

L'Hôtel compte parmi les nombreux établissements indépendants qui représentent la marque Logis.

Classé 3 * * * étoiles , cette catégorisation justifie un réel gage de qualité et d'expérience.

Aujourd'hui l'hôtel dénombre 48 chambres tout confort avec salle de bain privative, TV écran plat, accès WIFI gratuit et lit double ou lits jumeaux. Séjour d'affaire ou séjour touristique, l'hôtel saura vous séduire par la richesse de ses prestations.

Un bar et salons sont à votre disposition.

Nous disposons également d'une salle de séminaire.

S P A

Un espace Spa est en libre accès pour les clients de l'hôtel comme pour les clients extérieurs.

Vous pouvez y découvrir des soins, seul ou en duo avec nos praticiennes.

Nous disposons aussi d'une piscine chauffée et d'un jacuzzi extérieur pour vous permettre de passer le plus beau des moments.



LA BRASSERIE



Dans un cadre convivial et moderne, venez découvrir la cuisine traditionnelle et soignée de notre brasserie.

Pour vous recevoir, nous mettons à votre disposition deux salles :

l'une pouvant accueillir au maximum 24 personnes,
et la seconde jusqu'à 55 personnes.

Nous vous proposons deux gammes de menus, valables toute l'année, ainsi que des suggestions supplémentaires en accord avec la saison.

La brasserie est ouverte tous les jours.





*Toute l'équipe du Domaine du Moulin Cavalier
vous remercie.*

Hôtel-Spa Domaine du Moulin Cavalier ***
Restaurant Gastronomique - Brasserie
2 Route Nationale 162
49240 AVRILLE -Tél: 02.41.42.30.45
<https://www.hotelmoulincavier.com/>
hotel@hotelmoulincavier.com