



Le *Raphaël*, table gastronomique des Moulins du Duc





C'est une expérience à la fois douce et intense : vous voyagez dans le temps en découvrant nos salons empreints de souvenirs, de clin d'oeil mêlant hier à aujourd'hui. Loin de l'agitation, du monde ordinaire, vous expérimentez un voyage sensoriel parcourant le chemin de nos menus Papillons Gustatifs mis en scène par le décor naturel de notre salle à fleur d'eau.



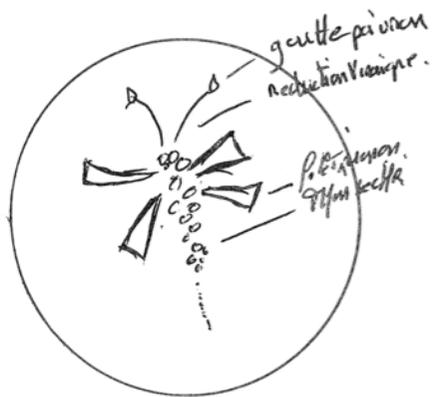
Le Chef Laurent Jouault vous fait papillonner autour de ses plats fétiches .

Amusez vous à réveiller vos papilles en butinant de saveurs en épices .

La cuisine est un voyage délicat et subtil . Nous vous remercions de faire ce voyage avec nous .

Le papillonnage gustatif I ou II est conçu pour vous faire découvrir notre cuisine, avec délicatesse et légèreté
pour que vous gardiez un appétit de découverte jusqu'au dessert .

Bonne dégustation



PAPILLONNAGE I

59€

Papillon de mignon fumé en salaison & thon séché



Bouquet de princesses, couleurs de Bretagne



Filet de boeuf breton, virgule à l'huile de truffe blanche



Retour de pêche et son risotto de blé vert fumé

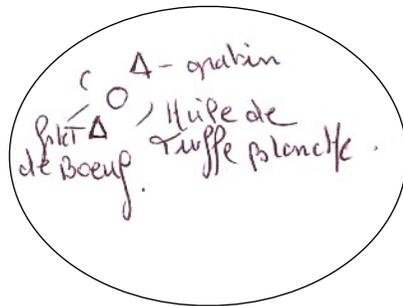
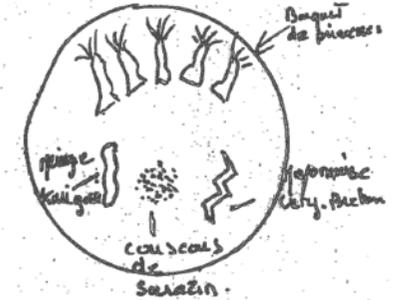


Dégustation de fromages affinés de la ferme de Maya

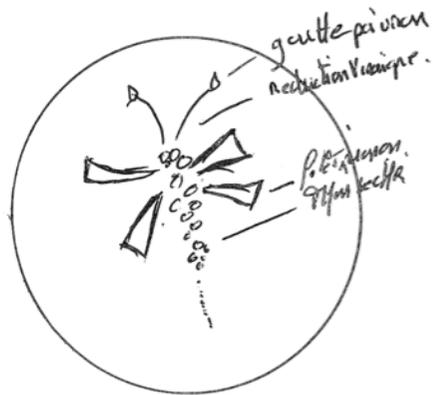


Douce faim,

Gwastell chocolat & Tarte citron revisitée



Prix net /par personne



PAPILLONNAGE II

89€

Papillon de mignon fumé en salaison & thon séché

•

Bouquet de princesses, couleurs de Bretagne

•

Risotto de risette au homard

•

Tataki de thon, tartare d'algues

•

Filet de boeuf breton, virgule à l'huile de truffe blanche

•

Retour de pêche et son risotto de blé vert fumé

•

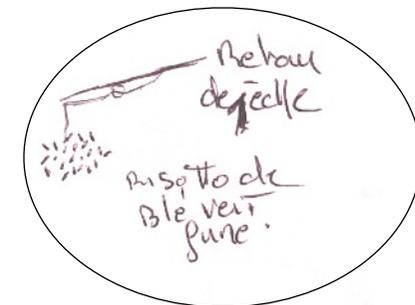
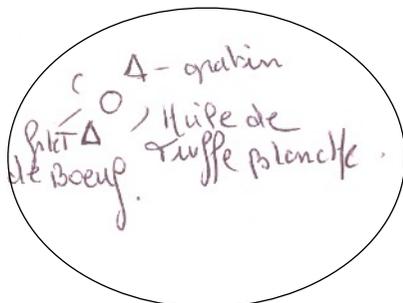
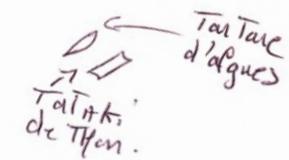
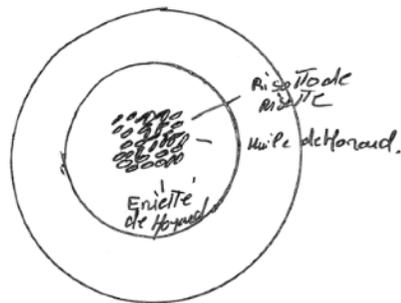
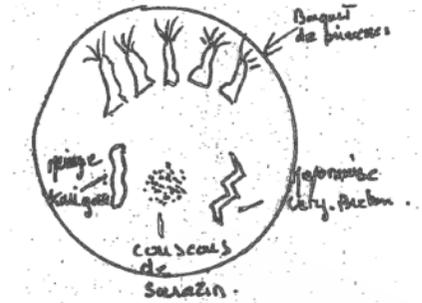
Dégustation de fromages affinés de la ferme de Maya

•

Douce faim,

Gwastell chocolat & Tarte citron revisitée

Prix net /par personne



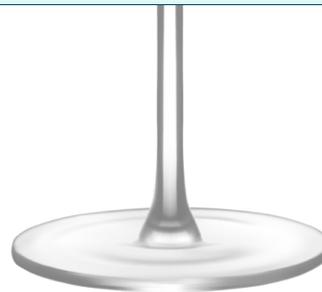


Pour accompagner ces menus, nous vous proposons un Accord Met/Vin sélectionné avec soin.

Cet accord met/vin est à 36€ par personne incluant Trois verres sélectionnés pour accompagner votre menu.*

To accompany this menu, we offer you a carefully selected Food/Wine Pairing. This food/wine pairing is €36 per person including three glasses selected to accompany your menu.*

** le verre/Glass 12 cl*



Ces papillonnages gustatifs qui proposent une découverte en six ou huit plats sont composés avec soin pour vous faire passer un moment agréable dans un lieu atypique.

Il peut contenir des produits allergènes, n'hésitez pas à nous faire part à la réservation de toute particularité ou intolérance, nous composerons le menu différemment dans ce cas .

Tout est cuisiné à l'instant, prenons le temps .

Ces Menus peuvent tout aussi bien être réinventés : si vous ne mangez pas certains types d'aliments, nous vous proposons à l'avance un menu adapté (Vegan, Végétarien . . .)

Nous propose un Menu enfant pour les 5 /12 ans à 29 € incluant une entrée, un plat et un dessert.

Le restaurant le Raphaël est ouvert du mercredi i au dimanche pour le dîner, service de 19H00 à 21H00.

*R*éservez soit par téléphone à partir de 16H00 ou par mail (conseillé) à l'adresse: contact@e-mdd.com

Le Raphaël



**Moulin des Ducs de Bretagne
XVI^{ème} siècle
Domaine hôtelier depuis 1967**

Pour une ambiance bucolique ...

Testez notre rôtisserie à l'ancienne,
chaque samedi et dimanche midi.
Service en terrasse.



LES MOULINS DU DUC RÔTISSERIE



29€

Déjeuner champêtre chaque
samedi et dimanche midi au
bord de l'eau, rôtisserie à
l'ancienne à partir de 29 €
(menu enfant 9 €).

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT !

