

Bienvenue au Moulin de la Rivière



Dans un cadre authentique et chaleureux, Claire et Romual veulent vous faire découvrir leur passion pour la cuisine en vous proposant une cuisine moderne, de la plus grande fraîcheur, pleine de couleur, à base de produits locaux.

La carte des vins vous offrira également l'opportunité de connaître les produits de notre région, et ceux d'ailleurs.

Nous souhaitons mettre à l'honneur, à travers les mets et les vins, les produits locaux, et les savoir-faire de la région.

Menu du Moulin

23.50 €

Fricassée d'escargots à l'ail et au persil,
écrasé de pommes de terre et chips de jambon de Vendée.

Ou

Tarte Fine au chèvre frais, légumes croquants
et pesto de betteraves.

Poisson du Marché,
beurre nantais, quinoa blond à la coriandre.

Ou

Filets de caille et son jus à la moutarde à l'ancienne, échalotes rôties.

Crème brûlée à la fève tonka.

Ou

Millet au lait, douceur pralinée et sa farandole d'agrumes.

* Pour les éventuelles allergies, veuillez-vous adresser au responsable de salle avant la commande

*Prix net service compris – Menu avec boisson non comprise

Menu Au fil de la Rivière

28.50 €

Foie gras mi- cuit maison, gelée de Trousepinette,
brioche toastée et confit d'oignons.

Ou

Gravlax de truite, panna cotta à la carotte et au curcuma,
tartare de légumes.

Poisson de la Marée,

Sauce ravigote et son panaché de légumes verts.

Ou

Magret de Canard mariné au poivre de Sichuan et au miel,
mousseline de légumes.

Ou

Pièce de Bœuf du moment (180 grs), sauce au Bleu ou confit d'échalotes,
légumes de saisons.

Desserts à la carte

* Pour les éventuelles allergies, veuillez-vous adresser au responsable de salle avant la commande

*Prix net service compris – Menu avec boisson non comprise

La Carte

Les entrées

Fricassée d'escargots à l'ail et au persil, écrasé de pomme de terre et chips de jambon de Vendée.	7.50€
Tarte Fine au chèvre frais, légumes croquants et pesto de betteraves.	7.50€
Foie gras mi- cuit maison, gelée de Troussepinette, brioche toastée et confit d'oignons.	11 €
Gravlax de truite, panna cotta à la carotte et au curcuma, tartare de légumes de saison.	9 €

Les Plats

Poisson du Marché, beurre Nantais, quinoa blond à la coriandre.	15.50€
Poisson de la Marée, sauce ravigote et son panaché de légumes verts.	17.50 €
Filets de caille et son jus à la moutarde à l'ancienne, échalotes rôties	15.80 €
Magret de Canard mariné au poivre de Sichuan et miel, mousseline de légumes.	17 €
Pièce de Bœuf du moment 180 grs, sauce au Bleu ou confit d'échalotes.	17.30 €
Entrecôte 300 grs, sauce au Bleu ou confit d'échalotes, légumes de saison.	21 €
Mijoté de légumes au Ras el Hanout, quinoa blond à la coriandre (plat végétarien)	13.50€

Desserts

Assiette de fromages	5.50 €
Crème brûlée à la fève tonka	6.00 €
Millet au lait, douceur pralinée et sa farandole d'agrumes	6.20 €
Finger chocolat- cacahuète Mousse chocolat, croustillant cacahuète, biscuit chocolat noir	7.50 €
Vacherin Piña Colada Sphère en meringue garnie d'une glace piña colada, d'une chantilly coco et d'une brunoise d'ananas	7.50 €
Coupe Glacée du Moulin (glace maître artisan glacier)	7.40 €
Boules de glace ou sorbets (maître artisan glacier)	2.20 €/la boule
Supplément chantilly	1.5 €

* Pour les éventuelles allergies, veuillez-vous adresser au responsable de salle avant la commande

*Prix net service compris – Menu avec boisson non comprise

La Formule du Jour

Servie uniquement le midi du Mardi au Vendredi. Hors jours fériés.

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 13.50 €

Entrée + Plat + Dessert : 14.95 €

Menu Petit Meunier

(Servi jusqu'à 12 ans) à 11 €

Pièce de Bœuf

Ou

Filet de poisson

Accompagné de légumes de saison.

Boules de Glace ou Dessert du Moment.

Boisson : sirop à l'eau ou diabolo

Désireux de vous servir des produits de la plus grande fraîcheur, nous vous prions de vouloir nous excuser si certains produits venaient à manquer.

* Pour les éventuelles allergies, veuillez-vous adresser au responsable de salle avant la commande.

*Prix net service compris – Menu avec boisson non comprise

Historique

En 1610, la tradition orale veut que Soulard, farinier, s'installe avec sa famille au «Moulin de la rivière» le jour de la mort d'Henri IV.

Soulard exploite ce moulin qui appartient à François Prosper Augron Chevalier Seigneur de la Tanchère. Le moulin étant vendu par la famille de ce dernier à François Dobois, huissier royal, le 27 juillet 1770, François Soulard descendant du premier, continue d'exploiter le moulin.

Le 17 mai 1788, Jean Soulard et Dame Rochereau, son épouse, acquièrent le «Moulin de la Rivière» par arrentement auprès du Seigneur de la Tanchère qui en était le nouveau propriétaire.

Le 19 mars 1793, le Moulin brûle lors de la bataille de la Guérinière au passage de la colonne infernale.

En 1797, Reconstruction du Moulin sous la forme actuelle.

En 1825, Pose de la nouvelle roue recevant l'eau par-dessus, construite par Bordron de Monsireigne.

Le moulin s'arrêtera de tourner à la fin de la Première Guerre Mondiale.

En 1918, Maître Cornille n'est plus, il a entraîné avec lui ses amis fariniers. Le Moulin de la Rivière devient alors une ferme tenue par la famille Herbreteau jusqu'en 1955. Ils ont quitté le moulin suite à un drame familial mais l'ont conservé en séchoir à tabac pendant une dizaine d'années. Le moulin restera inoccupé jusqu'en 1977. Repris et remis dans l'état actuel, il sera transformé en restaurant.

En 1999, Madame et Monsieur Talmond ont repris le restaurant pour y proposer une cuisine de qualité et authentique jusqu'en février 2019.

Depuis le 8 Mars 2019, Claire et Romual sont heureux de vous accueillir au sein du restaurant.



Nos Fournisseurs

GIE Légumes Secs Bio de Vendée à Vendrennes

Elevage de la Sauzaie à Bournezeau, Filets de caille

MAISON ROYER aux Herbiers, Escargots BIO

Chèvre frais de Sainte Cécile, Chèvre frais, Médaille d'or au salon de l'agriculture 2019

Boucherie Chaigneau à L'Oie, Bœuf Cécilien , Parthenaise de Sainte-Cécile

DOL'MAINES à St Georges de Montaigu, Entrecôte

Ernest SOULARD, Lobes de foie gras, viande de canard

Boulangerie Aux Délices d'Alex à L'Oie

Boulangerie S.A.S Brosset à Vendrennes

Kenty à Saint-Fulgent, Glaces et Sorbets maître artisan glacier

DEVAUD à la Roche-Sur-Yon, Fruits et légumes

CAP MAREE, Poissons frais

Achille Bertrand aux Herbiers, Viandes fraîches , produits frais et secs

Ouest Frais à Boufféré, Crèmerie, produits frais et secs

METRO à Venansault, alcools divers, produits secs et frais

DESLANDES, produits d'entretien et serviettes de table