



# la carte

Hiver

# *L'Auberge* du Moulin de Léré

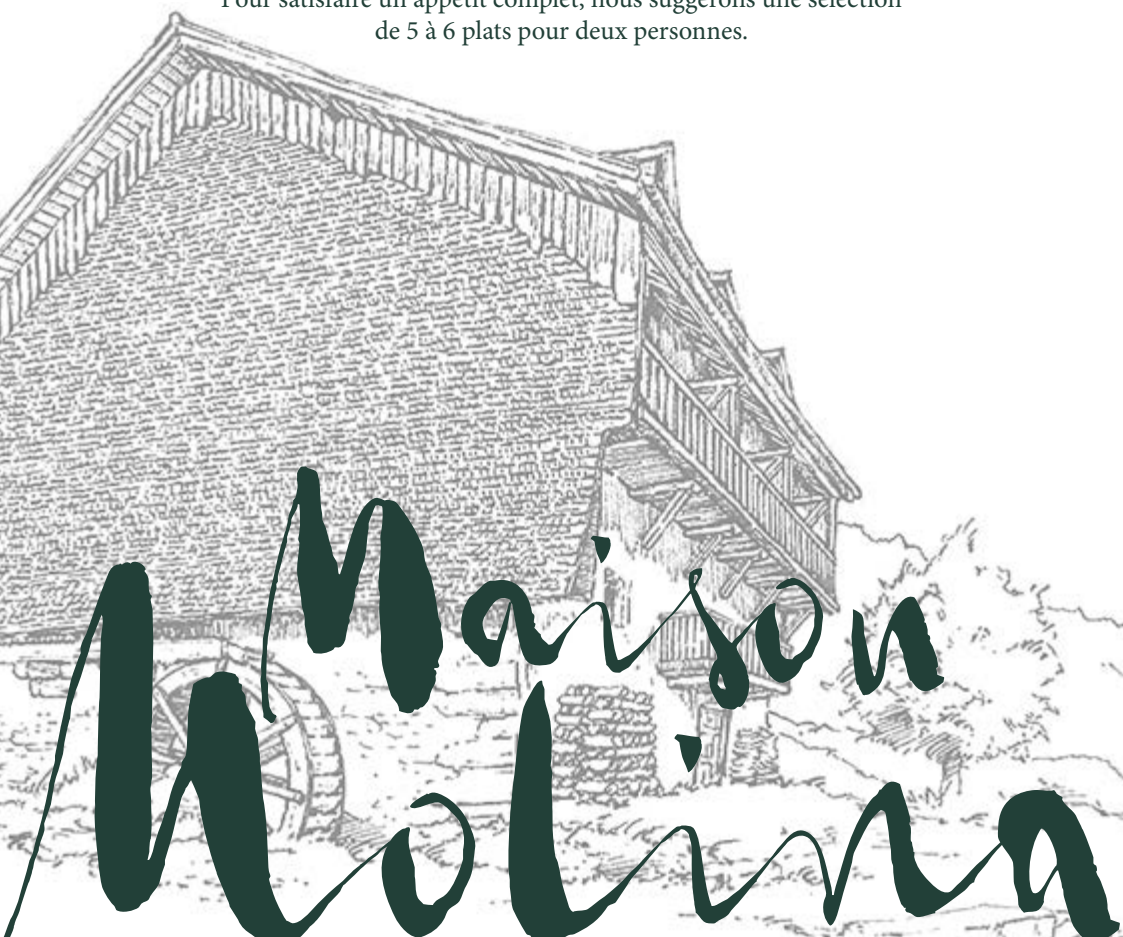
*Maison Molina*

...propose une cuisine de partage.

Tous nos plats sont conçus pour être dégustés ensemble,  
au centre de la table,

dans un esprit convivial et généreux.

Pour satisfaire un appétit complet, nous suggérons une sélection  
de 5 à 6 plats pour deux personnes.



*L'Auberge*  
du Moulin de Léré  
*Maison Molina*

## *les Petits plats*

Salaison d'exception 20€  
Noix de jambon, palanche, cecine, cotra.

---

Cromesquis de pomme de terre et fromage d'ici, 8€  
fromage blanc aux herbes

---

Tripes de boeuf frites, XO 10€

---

Pâte en croûte 12€  
cochon/gibier, ketchup de coing

---

Carottes à la cheminée, 11€  
pommes, fromage frais, noisettes, fines herbes.

---

Focaccia, poires et panais caramélisées, 12€  
crème crue, fenouil, beurre noisette, éclats de noix

---

Écrevisses au barbecue, aioli d'écrevisses 25€

---

# *Petits plats*

*l'Auberge*  
du Moulin de Léré  
*Maison Molina*

## *les Grands plats*

La pièce de Gibier confite/ rôtie, jus	Pour 2 personnes	45€
	Pour 4 personnes	90€

---

Volaille de Lullin entièrement désossée, sauce suprême, petits oignons	Pour 2 personnes	35€
	Pour 4 personnes	60€

---

Pêche exceptionnelle du Léman, sauce Grenobloise	14€/100gr
--	-----------

---

Tarte fine aux champignons, échalotes, crème beurre noisette	23€
--	-----

---

Betteraves rôties, fruits préservés, yaourt, shiso au sel	14€
---	-----

---

# *Grands plats*

*l'Auberge*  
du Moulin de Léré  
*Maison Molina*

## Les douceurs

Reblochon fermier du Reposoir confiture de poire	12€
--	-----

Tarte tatin, crème crue	13€
-------------------------	-----

Île flottante	13€
---------------	-----

Mont-Blanc : glace aux fruits noirs, chantilly, crème de châtaignes cuites à la cheminée	14€
---	-----

douceurs