



Ethique

Le secret
des **jeunes patients...**

- » Revues systématiques de la littérature et méta-analyses
- » Restaurations adhésives en céramique
- » Agencement : contraintes et libertés



Le Moulin à Vent

Jean Malcor



LE MOULIN A VENT (ouvert tous les jours sauf le mercredi)
Hameau Danneville
10, route de Port Racine
50440 SAINT GERMAIN DES VAUX
Tél. : 02 33 52 75 20 - mail : www.le-moulin-a-vent.fr

C'est une maison bleue, adossée à la colline. À ceci près qu'elle n'est pas bleue comme l'a chanté Maxime le Forestier. Mais elle est bien adossée à une colline dégringolant jusqu'à la mer.

Cette ancienne ferme (fin du 19^e) amoureuxment restaurée et soigneusement réaménagée s'appelle Le Moulin à Vent, elle se situe entre Cherbourg et le cap de la Hague, tenue par un jeune couple adorable et passionné.

Le cadre. Vous entrez dans une salle dont les murs sont recouverts de bois lambrissé blond et chaud, au fond le bar, d'origine, dans son jus, sur la droite la salle à manger assez spacieuse, sobre, un peu froide, mais en plein été cet espace du coup devient diablement agréable

L'accueil chaleureux c'est elle Audrey, la salle c'est encore elle, professionnelle. Lui, c'est Antoine et il est au "piano" mais il apparaît en salle pas pour se montrer mais pour aider, et cette rare complicité entre eux nous a ravis.



L'apéritif, bien entendu maison: calvados, champagne et jus de citron.

Entrée: coquilles St Jacques en Kadaïis (vermicelles de blé parfumé de fève Tonka) justes saisies et donc goûteuses.

Pour suivre: un foie gras accompagné d'un duo composé d'une salade parfumée et d'un cappuccino de lentilles vertes, foie gras dont le goûteux et le fondant, à notre avis, étaient plus mis en valeur par le cappuccino que par la salade.

Plat: tronçon de turbot rôti (pêche du jour, juste cuisson) accompagné d'un risotto aux cèpes onctueux.

Fromages et assortiment de petits desserts maison: un petit moelleux au chocolat (fondant... moelleux! et bien dosé en... chocolat), crumble aux kiwis banane et chocolat (moins convaincant), tarte sablée aux litchees, épices et crème fouettée à la mûre (bel équilibre entre les trois), sorbet poire.

Nous avons bu à cette occasion un Marsannay 2006 pour les uns et un Quincy 2007 pour les autres ne voulant pas faire de mélanges pour cause de retour en voiture.

Le repas était un peu particulier puisque ce fut celui du dernier réveillon, je vous en livre, ci-contre, le menu pour vous faire partager le plaisir que nous y avons pris avec mes complices d'un soir. Mais tous ces plats figurent à la carte journalière (je vous en dirai un mot à la fin de cet article)

Si vous êtes dans la région, foncez, n'attendez pas le prochain réveillon pour venir goûter leur cuisine. Antoine et Audrey vous proposeront trois menus à 26, 33, et 37 € suivant différents thèmes comprenant une entrée un plat et un dessert au gré du marché et des saisons.

En plus des plats qui composaient le menu de réveillon vous pourrez choisir :

- en entrée des petits ormeaux, bar et lieu fumés maison, crème fouettée à l'estragon.
- pour les poissons (pêche de petit bateau): Saint-Pierre à la crème de crustacés, pommes de terre écrasées,
- pour la viande (éleveurs du voisinage): pigeonneau rôti et frites de céleri, scalopines de veau au citron.

J'allais oublier, en quittant la table, descendez jusqu'à la mer, un petit port y est blotti et le point de vue est magnifique !