



Jean-François Sadonès - Chef de Cuisine

Autodidacte et passionné de cuisine, c'est ainsi que l'on peut définir Jean-François Sadonès.

C'est un véritable choix personnel qui l'oriente vers la restauration et plus particulièrement en cuisine dès la fin de ses études. Il se découvre une véritable passion et un talent pour les associations originales et audacieuses. C'est ainsi qu'il débute en Bretagne au poste de commis puis rapidement au poste de chef de partie avec une forte préférence pour le travail des poissons.

Il décide ensuite de se lancer dans l'aventure des saisons et rejoint pendant plus de 4 années, différents établissements haut de gamme à Megève ou Morzine à des postes de second de cuisine.

Puis, en 2015, il prend la décision, avec son épouse, de plonger dans le grand bain de l'entrepreneuriat en créant son propre restaurant à Jouy, en Eure et loir. C'est ainsi que naquit « La parenthèse », une adresse reconnue et très fréquentée par une clientèle amatrice de bonne cuisine sincère et originale. Le restaurant sera sélectionné par le guide Michelin et le Gault et Millau.

Il se lance également dans la formation, qu'il considère, à juste titre, comme primordiale pour l'avenir des jeunes et de nos activités.

Jean François décide en 2024, de rejoindre l'équipe du Moulin de Ponceau, qu'il a souvent fréquenté avec ses parents étant jeune et ainsi réaliser un de ses rêves, en devenir le chef.



Nous sommes labélisés  Écotable, voici les engagements que nous avons pris pour une démarche respectueuse de l'environnement et du bien être de notre équipe.

Nous élaborons nos plats et transformons nos produits sur place en favorisant une cuisine faite « maison ».

Nous sommes respectueux des saisons. Notre carte évolue en fonction des produits saisonniers.

Nous favorisons des produits locaux et français issus de modes de production durables.

Nous assurons la possibilité pour un végétarien de pouvoir manger sans contrainte dans notre restaurant.

Nous offrons un cadre de travail agréable à l'ensemble de nos collaborateurs.

Nous trions nos déchets et compostons en local nos biodéchets.

Menu découverte

75€/personne - Hors boissons -

Découvrez notre cuisine et laissez vous guider par

l'inspiration du Chef Jean François Sadonès.

Menu en 5 plats servi pour l'ensemble des convives.

Fromage en supplément, 12€ par personne

Accord mets & vins

3 verres de vin 30€ par personne

5 verres de vin 50€ par personne

Nous pouvons adapter le menu en fonction de vos allergies .



Menu Déjeuner

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 33€

Entrée + Plat + Dessert 38€

- Hors boissons -

Amuse bouche du moment



Tartelette au romarin, fenouil bio confit et rôti,
vinaigrette acidulée



Médaille de joue de porc confit au vin rouge,
légumes de saison



L'abricot : rôti et fondant, mousse et gel,
biscuit moelleux aux amandes

Menu déjeuner servi hors Week-end et Jours Fériés



Les Entrées

Silure en cannelloni de courgette, gel d'eau de tomate et tomate confite 14€

Cannelloni of freshwater catfish and zucchini, candied tomato and tomato jelly

Poireau confit, canard mariné au poivre, crumble avoine et noix 13€

Preserved leek, pepper marinated duck, oat and nut crumble

Lapin de la Belvinière en gelée légère au cidre, sponge cake au persil et crémeux de lentille beluga 13€

Rabbit of the Belvinière farm in aspic jelly, parsley sponge cake and creamy beluga lentils

Œuf parfait bio en raviole ouverte, légumes du moment et bouillon léger 13€

Bio soft boiled egg in a ravioli, season vegetables and light broth

Les Plats

Truite du Perche à la flamme, pois cassés en purée et glacés, vinaigrette à la framboise fraîche 26€

Grilled trout, mashed split peas and raspberry dressing

Filet mignon de porc basse température, polenta frite, tombée d'épinards et jus au café 27€

Preserved Tenderloin of pork, polenta stick, spinach and coffee flavoured gravy

Filet de canette rôti, croustillant de pomme de terre ail et persil, les cuisses confites à la graisse de canard 28€

Roasted duck filet, garlic and parsley potato crusty, the leg in duck grease preserved

Gnocchis à la crème et chèvre frais, purée d'herbes et légumes de saison 22€

Creamy gnocchis and goat cheese, herbs purée and season vegetables

Toutes nos viandes sont d'origine française



Les Fromages

Royale de brie bio de la ferme de la Tremblaye, brioche moelleuse à la pomme de terre, salade de jeunes pousses aromatiques et pickles d'oignons nouveaux 12€

Savoury made with brie cheese, soft potatoe brioche, salad and acidulated onions

Sélection de fromages par « Brie et ses Amis » 12€

Selection of cheeses

Les Desserts

Rhubarbe, vanille et crumble croustillant 12€

Rhubarb, vanilla and crusty crumble

La fraise, fraîche et croustillante, en coulis et compotée, sorbet fraise 13€

Fresh and crusty strawberry, marmelade and sauce, strawberry sherbet

Pomme pochée au caramel, dacquoise moelleuse parfumée au rhum, crème anglaise légère 13€

In caramel poached apple, hazelnut cake perfumed with rum, light custard cream

Tartelette au chocolat au lait Valrhona et graine de lin, panna cotta vanille et crème glacée au chocolat 13€

Milk chocolate tartlet, vanilla panna cotta and chocolate ice cream

Enfant -12ans : Plats de la carte à demi tarif

*Prix nets, taxes et service compris - Liste des allergènes à disposition
Toutes nos viandes sont d'origine Française*



Champagne

	Millésime	Verre 12cl	Bte 75cl
Champagne Baron de Rothschild Concordia brut		14,00€	90,00€
Champagne Baron de Rothschild rosé		15,00€	95,00€
Champagne Baron de Rothschild « Blanc de Blanc »			100,00€
Champagne Bollinger Brut			120,00€
Champagne Dom Pérignon Brut			190,00€

Vins Blancs

ALSACE

Pinot blanc AOP Clos Saint Apolline 	2022		30,00€
Riesling Côte de Rouffach Dom. Muré 	2022	12,00€	40,00€
Pinot Gris « Oh » AOP Bollenberg 	2019		40,00€
Gewurztraminer Vendanges Tardives « Vorbourg » Dom. Muré 	2018	13,00€	59,00€


VAL DE LOIRE

Montlouis sur Loire AOP Domaine de Montoray 	2022		38,00€
Quincy AOP Domaine du Coudray 	2022		38,00€
Pouilly-Fumé AOP Domaine de Ladoucette	2022	13,00€	50,00€
Sancerre AOP « La Poussie » Domaine de Ladoucette	2023		55,00€
Pouilly Fumé AOP Baron de L. Domaine Ladoucette	2020		90,00€

BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay AOP Domaine Aegerter	2021		42,00€
Chablis AOP Domaine Bersan	2022	12,00€	47,00€
Viré Clessé AOP Vieilles vignes Domaine Chaland	2022		50,00€
Bourgogne Côte d'Or AOP Clos de la Chaise Dieu	2017		50,00€
Pouilly Fuissé AOP « Les villages » Dom. Auvigue	2021		70,00€

PROVENCE

Côte de Provence AOP Domaine St André de Figuière 	2022		40,00€
---	------	--	--------

Vins Rosés

PROVENCE

Côte de Provence AOP « Les terrasses » Villa Vallombrosa	2023	11,00€	40,00€
--	------	--------	--------

VAL DE LOIRE

Menetou Salon Les 109 rangs Dom. Chavet	2023	10,00€	37,00€
---	------	--------	--------

SUD OUEST

Puech Haut AOP Pays d'Oc « Argali »	2022		35,00€
-------------------------------------	------	--	--------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Vins Rouges



BORDEAUX

	Millésime	Verre 12cl	Bte 75cl
Esprit de Pavie <i>Domaine Gérard Perse</i>	2016	13,00€	57,00€
Château Haut Chaigneau AOP Lalande de Pomerol	2020		68,00€
Pessac Léognan l'Esprit de Chevalier <i>Dom. Olivier Bernard</i>	2016		89,00€
Château Poujeaux AOP Moulis-en-Médoc	2010		95,00€
Pessac Léognan Clementin de Pape Clément <i>Dom. B. Magrez</i>	2010		110,00€
Château La Lagune Haut Médoc	2006		150,00€



ALSACE

Pinot noir AOP « Clos Saint Apolline » 	2023		30,00€
--	------	--	--------

VALLÉE DU RHONE

Costières de Nîmes AOP <i>Château Mourgues du grès</i>	2020		30,00€
Côte du Rhône AOP « Plan de Dieu » <i>Domaine Benedetti</i> 	2021	10,00€	38,00€
Crozes-Hermitage AOP « <i>Domaine des 4 vents</i> » 	2022		45,00€
Saint Joseph AOP « <i>Domaine Jolivet</i> »	2022		50,00€
Châteauneuf du Pape AOP <i>Château de Mont Redon</i>	2018		70,00€
Côte rôtie AOP <i>Domaine Clusel Roch - Les Schistes</i>	2021		110,00€
La Petite Chapelle AOP Hermitage <i>P. Jaboulet Aîné</i>	2009		120,00€

VAL DE LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil AOP <i>Domaine Brédif</i>	2023	10,00€	30,00€
Saumur Puy Notre Dame AOP <i>Domaine de l'Enchantoir</i> 	2019		35,00€
Chinon AOP <i>Domaine Brédif</i>	2022		35,00€
Menetou salon AOP <i>Domaine Chavet</i>	2022		35,00€
Reuilly AOP <i>Domaine de Reuilly - Les fossiles</i> 	2022		36,00€
Sancerre AOP « Comte Lafond » <i>Domaine de Ladoucette</i>	2020		45,00€

BOURGOGNE

Hautes Côtes de Nuits AOP <i>Dom. A. Bichot</i>	2021	13,00€	45,00€
Santenay 1er Cru AOP « La Comme » <i>Château de Santenay</i> 	2020		80,00€
Aloxe Corton <i>Domaine Ravaut</i>	2018		90,00€
Pommard AOP « Chai Garnerot »	2022		90,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Apéritifs

Kir vin blanc <i>cassis, pêche, framboise, mûre, figue</i> 12cl	8,00 €
Kir royal <i>cassis, pêche, framboise, mûre, figue</i> 12cl	13,00 €
Martini Bianco, Martini Rosso 4cl	6,00 €
Porto rouge, Porto blanc, Suze 4cl	6,50 €
Ricard 2cl	6,00 €
Campari 6cl	7,00 €
Coupe de champagne Baron de Rothschild Concordia Brut 12cl	14,00 €
Coupe de champagne Baron de Rothschild rosé 12cl	15,00 €

Bières

Bière Delabonne Bio d'Eure et Loir (Blonde, Ambrée, IPA, Blanche) 33cl	8,00 €
--	--------

Whiskies 4cl

Jack Daniel's	10,00 €
Bulleit Rye Bourbon	11,00 €
Talisker Port Ruighe	12,00 €
Bushmils Malt Irlandais	11,00 €
Laphroaig Single Malt	11,00 €
Oban 14 ans	12,00 €
Nikka	13,00 €
Lagavulin 16 ans	15,00 €

Cocktails

Spritz (apérol, prosecco, perrier, orange) 12cl	12,00 €
Tequila Sunrise (tequila, grenadine, orange) 12cl	11,00 €
Mojito (rhum, citron vert, menthe fraîche, perrier) 12cl	12,00 €
Americano (campari, martini rouge, perrier) 12cl	12,00 €
Saint Germain (liqueur de sureau, champagne, perrier) 12cl	13,00 €
Royal Chambord (liqueur de Chambord (mûre et framboise), champagne) 12cl	13,00 €

Cocktails sans alcool

Virgin Spritz (Sirop spritz orange, perrier) 12cl	11,00 €
Fruit Skywasser (citron, nectar de framboise, perrier) 12cl	11,00 €
Thé glacé framboise épicé (Sirop thé framboise, sirop aux épices, eau plate)	11,00 €

Alcools et Liqueurs 4cl

Calvados Hors d'âge 6 ans	10,00 €
Cognac ABK6 XO	10,00 €
Cognac Frapin « Château de Fontpinot » XO	20,00 €
Bas Armagnac Château de Laubade VSOP	12,00 €
Eau de vie de framboise	11,00 €
Eau de vie mirabelle	11,00 €
Vieille prune, Vieille poire	12,00 €
Liqueur de menthe artisanale	12,00 €
Vodka Faronville (Vodka de Beauce)	10,00 €
Gin Hendrick's	10,00 €
Gin Faronville (Gin de Beauce)	10,00 €
Tequila Olmeca	10,00 €
Limoncello	8,00 €
Get 27	9,00 €
Bailey's	8,00 €
Mandarine Impériale	9,00 €
Cointreau, Grand Marnier	9,00 €
Liqueur de Chambord	8,00 €

Rhums 4cl

Don Papa 7 ans Philippines	12,00 €
Zacapa 23 ans Guatemala	14,00 €
Diplomatico « Réserve Exclusive » Venezuela	13,00 €



Boissons Fraîches

Coca Cola 33cl	5,00 €
Coca Cola Zéro 33cl	5,00 €
Tonic Water « La French » 25cl 	5,00 €
Limonade Artisanale 33cl	5,50 €
Diabolo 33cl (<i>Citron, menthe, grenadine, fraise</i>)	6,00 €
Schorle pomme pétillant « Le beau Perché » (<i>Cassis, framboise ou gingembre</i>) 	5,00 €
Jus et nectar « Patrick Font » 25cl	8,00 €
<i>Orange, myrtille, pêche de vigne, pomme, framboise, tomate</i>	

Eaux Minérales

Evian 75cl	6,00 €
Badoit 75cl	6,00 €
Chateldon 75cl	7,00 €
Perrier 33cl	5,00 €

Boissons Chaudes

Expresso	4,00 €
Décaféiné	4,00 €
Ristretto	4,00 €
Noisette	4,00 €
Café crème	5,00 €
Café Américain	5,50 €
Double Expresso	6,00 €
Cappuccino	6,00 €

Thés & Infusions

Darjeeling	6,00 €
Earl Grey	6,00 €
Ceylan	6,00 €
Verveine	6,00 €
Camomille	6,00 €
Tilleul-Menthe	6,00 €
Jasmin	6,00 €
Menthe	6,00 €

L'Epicerie du Moulin de Ponceau

Nous avons élaboré des produits « maison » qui évoluent au fil des saisons à déguster chez vous. Vous y trouverez notamment :

Babas au rhum

Chocolats

Pâte à tartiner

Vins

Tabliers brodés

Bougies parfumées

Vente dans notre espace bar.

N'hésitez pas à nous solliciter pour plus d'informations.



*Pour respecter le bien être de nos équipes,
le restaurant ferme ses portes à 16h00 au déjeuner et minuit au dîner.*