

Le Moulin Fleuri



*Katia & Michaël
Chaplin*

Horaires du Restaurant

*Prises de commandes de 12h30 à 14h00 pour le Déjeuner
et de 19h30 à 21h00 pour le Dîner*

Par ailleurs notre établissement ferme à Minuit.



*Les plats « faits maison » sont élaborés
sur place à partir de produits bruts*

Prix nets hors boissons - TVA à 10%

NOTRE CHEF MICHAËL CHAPLIN VOUS PROPOSE LE MENU CARTE

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT 48€ (SANS FROMAGE 43€)

PLAT, FROMAGE ET DESSERT 41€ (SANS FROMAGE 36€)

ENTRÉE, POISSON, VIANDE, FROMAGE ET DESSERT 60€ (SANS FROMAGE 55€)

MERCI DE COMMANDER VOS DESSERTS EN DÉBUT DE REPAS

NOS ENTRÉES :

FRAICHEUR DE TOURTEAU AU POMELOS ET POIVRE DE TIMUT - TABOULÉ DE QUINOA À L'HUILE DE PÉPINS DE COURGE ET GRAINES DE TOURNESOL.

TOMATE ANANAS ET MINI MOZARELLA - MÉLANGE DE GRAINES TORRÉFIÉES ET CHIPS DE JAMBON FUMÉ - BAIES VERVEINE DU VIETNAM MOULINÉES DEVANT VOUS.

CARPACCIO DE TRUITE - MARINADE BRASIL ET GAUFRE CHANTILLY AU CHÈVRE FRAIS - JEUNES POUSSÉS ASSAISONNÉS.

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT MARINÉ AU JACK DANIEL'S - CONFIT D'OIGNONS FLORIDA AU SIROP D'ÉRABLE ET ORANGES SANGUINES. (SUPPLÉMENT DE 5€ DANS VOTRE MENU)

RILLONS EN PERSILLADE AU PASTIS MESKAD DISTILOIRE - VELOUTÉ DE LENTILLES ET CRÈME LÉGÈRE EN SYPHON FAÇON FONDS D'ARTICHAUT FARCIS - CRÈME GLACÉE AUX CÈPES.

NOS POISSONS :

TERRE ET MER DE SAINT JACQUES ET ANDOUILLETTE DE TOURS - DÉLICIEUX BEURRE BLANC À LA VANILLE BOURBON ET MANDARINE. (SUPPLÉMENT DE 5€ DANS VOTRE MENU)

PAVÉ DE LIEU JAUNE EN VIENNOIS D'HERBES - PETITS CROÛSTILLANTS AUX POMMES - SAUCE PERLES NOIRES ET CHOUCHEN.

FILET DE SANDRE - FONDUE DE CHOU PACK CHOÏ ET SÉSAME - SAUCE HOISIN AU CABERNET FRANC - ECLATS DE POIS AU WASABI.

LE FILET DE BAR CUIT DEVANT VOUS SUR UN GALET - SAUCE HOMARDINE.

FILET DE ST PIERRE POËLÉ SUR LA PEAU - SPAGHETTIS À L'ENCRE DE SÈCHE AUX GRAINES DE FENOUIL - INTENSE FUMET DE CRUSTACÉS.

NOS VIANDES :

TENDRE CARRÉ D'AGNEAU EN « VERT PRÉ » AUX SENTEURS D'ESTRAGON ET MOUTARDE D'ORLÉANS - JUS D'AGNEAU « CREMA CON TARTUFFO »

FRICASSÉE DE VOLAILLE AU CITRON REVISITÉE COMME LEONARDO L'AURAIT FAIT - PESTO D'AIL DES OURS - CAVIAR D'AUBERGINES ET CROQUETTES DE VITELLOTTE.

LA BEUCHELLE TOURANGELLE REVISITÉE - ROGNON ET RIS DE VEAU JUSTE POÊLÉS - SAUCE EN SYPHON LÉGÈREMENT MOUTARDÉE.

160 GR DE NOTRE TENDRE FILET DE BŒUF POÊLÉ À VOTRE GOUT - CRÈME DE FOIE GRAS AU MADÈRE. (SUPPLÉMENT DE 5€ DANS VOTRE MENU)

MAGRET DE CANARD « CUISSON PROGRESSIVE » - GASTRIQUE À L'HIBISCUS, BAIES DE GOJI, MIEL ET VINAIGRE D'HYDROMEL.

NOS FROMAGES :

ACCOMPAGNÉS D'UN BOUQUET DE SALADE EN VINAIGRETTE ET NOIX.

LAIT DE CHÈVRE - SAINTE MAURE DE TOURAINE - VALENÇAY - POULIGNY SAINT PIERRE.

LAIT DE VACHE - TOMME DE TOURAINE - CURÉ NANTAIS - GALET DE LA LOIRE.

LAIT DE BREBIS - TOME DE BREBIS - BREBIS AU THYM - CHUTNEY POMME RHUBARBE.

LES TROIS LAITS - SAINTE MAURE DE TOURAINE - CURÉ NANTAIS - TOME DE BREBIS.

LE PITHIVIERS DE SAINTE MAURE - POIRES TAPÉES, MOUTARDE AU MOÛT DE RAISIN, GRAINES DE LIN.

NOS DESSERTS :

CONSULTEZ NOTRE CHOIX DE DESSERTS PROPOSÉS À LA FIN DE CETTE CARTE

POSSIBILITÉ D'ÉLABORER UN MENU « VÉGÉTARIEN » SI VOUS LE SOUHAITEZ

MENU ENFANT À 15 €

CROUSTILLANTS AU CHÈVRE ET MIEL SUR SALADE OU RILLETES DE TOURS ET RILLONS

*LE POISSON DU MOMENT BEURRE BLANC OU BROCHETTE DE BŒUF CRÈME DE FOIE GRAS
LÉGUMES DE SAISON OU FRITES DE PATATE DOUCE*

MOELLEUX AU CHOCOLAT OU COUPE DE 2 GLACES CHANTILLY OU YAOURT FIERBOIS NATURE

MENU RENAISSANCE À 35 €

(43€ AVEC FROMAGE)

*RILLONS EN PERSILLADE AU PASTIS MESKAD DISTILOIRE - VELOUTÉ DE LENTILLES ET CRÈME
LÉGÈRE EN SYPHON FAÇON FONDS D'ARTICHAUT FARCIS - CRÈME GLACÉE AUX CÈPES.*

*FRICASSÉE DE VOLAILLE AU CITRON REVISITÉE COMME LEONARDO L'AURAIT FAIT - PESTO
D'AIL DES OURS - CAVIAR D'AUBERGINES ET CROQUETTES DE VITELLOTTE.*

*POIRE WILLIAMS CONFITE AU CABERNET FRANC, CANELLE ET EAU DE ROSE PRÉSENTÉE
FAÇON TARTE BOURDALOUE - JUS DE POCHAGE EN DÉGUSTATION - COULIS À LA FIGUE.*



VIVA
**LEONARDO
DA VINCI !**
2019

500 ans de Renaissance
en Centre-Val de Loire

DÉJEUNER EXPRESS 28 € AUTOUR D'UN PLAT

*1 PLAT AU CHOIX À LA CARTE (SAUF LES PLATS AVEC SUPPLÉMENT)
NOTRE CAFÉ GOURMAND*

SERVI UNIQUEMENT LE MIDI, SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS.

PROMOTION NON CUMULABLE AVEC D'AUTRES OFFRES.

NOS DESSERTS ET GOURMANDISES

LE CAFÉ GOURMAND - EXPRESSO ACCOMPAGNÉ DE GOURMANDISES - UN MACARON, UN SORBET OU GLACE ARTISANALE, UNE PATISSERIE ET UNE DÉLICIEUSE VERRINE.

LE SOUFFLÉ « MOJITO » (MENTHE, RHUM BLANC ET CITRON VERT) ACCOMPAGNÉ D'UN SORBET AU CITRON YUSU.

MOELLEUX COULANT AU CHOCOLAT « FLEUR DE CAO » ET HUILE D'OLIVE VIERGE - COULIS EXOTIQUE ET CRÈME GLACÉE BANANE NOIX DE PÉCANS CARAMÉLISÉES.

CHEESE CAKE RAFRAICHISSANT - SABLÉ BRETON ET GLAÇAGE FRAMBOISE - COULIS FRAISE MENTHOLÉ ET SORBET GIN TONIC.

POIRE WILLIAMS CONFITE AU CABERNET FRANC, CANELLE ET EAU DE ROSE PRÉSENTÉE FAÇON TARTE BOURDALOUE - JUS DE POCHAGE EN DÉGUSTATION - COULIS À LA FIGUE.

FINANCIER TIÈDE AU SPÉCULOOS ET FÈVE DE TONKA - COMPOTÉE DE FRAISES À LA SANGRIA - SORBET FRAISE RAFRAICHISSANT.

COUPE DE 3 SORBETS OU GLACES, FRUITS FRAIS ET CHANTILLY :

NOS PARFUMS : CITRON VERT, POMME VERTE, POIRE WILLIAMS, GIN TONIC, MANDARINE DE SICILE ET FRAISE AINSI QUE VANILLE, CAFÉ, MARRON GLACÉ, CAMEL AU BEURRE SALÉ, ET BANANE NOIX DE PÉCAN.

NOS PLATS PEUVENT CONTENIR UN DE CES 14 ALLERGÈNES. MERCI DE VOUS RAPPROCHER DE NOTRE ÉQUIPE SI VOUS ÊTES CONCERNÉ.



**NOUS TRAVAILLONS AVEC DES PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS RÉGIONAUX, POUR L'AMOUR
DES BONNES CHOSES NOUS VOUS SOUHAITONS UN MOMENT GOURMAND.**

- *Les Poires Tapées : « ESAT Leopold Bellan » à Chinon(37)*
- *Les Pommes et les Confitures: Les Vergers de La Manse, Mr Debruyne à Sepmes(37)*
 - *L'Huile Vierge de Tournesol : Huilerie Pierre Marie à Veretz(37)*
 - *La Tome de Chèvre du Vazereau : Le Vazereau à La Roche-Clermault(37)*
 - *Les Huiles Spéciales (Sésame, Pistache etc...) : La Tourangelle à Saumur(49)*
- *La Fleurs de Sel de Guérande et le Gros Sel : Frédéric Boisteau à Le Pouliguen(44)*
 - *Le délicieux Miel d'été et l'hydromel: Apis 37 à Veigné(37)*
 - *Vinaigres de vins et hydromel: Le Moulin du Couvent à Descarte(37)*
 - *La Glassa Balsamica et La Crema Con Tartuffo : Maison Carniato à Paris(75)*
 - *Nos épices et curiosités Gustatives : Terre Exotique à Rochecorbon(37)*
 - *Nos Fromages Affinés : « Fromagerie Jacquin et Fils» à La Vernelle(36).*
- *La Crème Fraiche, Le Lait, le Beurre: Laiterie Verneuil à Verneuil-sur-Indre(37)*
 - *Nos Fromages de Brebis : Pur Brebis du Lochois à Perrusson(37)*
 - *Nos Petits Pains et Viennoiseries cuits sur place : DGF Touraine à Tours(37)*
- *Nos Sorbets et Glaces Artisanales : La Compagnie des Desserts Artisan Glacier à Lézignan-Corbières(11).*
 - *Nos fruits et Légumes ainsi que La Marée : Estivin à Tours(37).*
- *Nous nous fournissons pour la plupart de nos besoins en matières premières chez Metro à Saint Cyr sur Loire pour la qualité des produits, la variété des produits régionaux, l'efficacité, la proximité et la disponibilité dans leur entrepôt.*
- *Nos Cafés, Thés, Infusions: Cafés Richard à Saint-Avertin(37). Nous disposons d'un Moulin à Café et d'une machine à Espresso mises à disposition et révisées régulièrement.*
- *Nos Eaux Minérales, Boissons soft, Bières, divers spiritueux pour le Bar : Schoen Distribution 37 à Joué-lès-Tours(37).*