

Le Moulin Fleuri



Voyage Gourmand vers 2019 – 80€ par personne Hors Boissons

Diner prolongé du 31 Décembre 2018

Verrines apéritives et festives.



*Katia & Michaël
Chaplin*

Terrine de Foie Gras d'oie Mi-Cuit Mariné au Jack Daniel's - Confit d'Oignons au Sirop d'Erable et Oranges Sanguines.

Cassolette de Lotte et Homard façon Blanquette Safranée – Cerfeuil Tubéreux et Châtaignes – Nuage de Coquillages en Siphon.

Sorbet Yusu Artisanal – Sirop Basilic Monin arrosé de Champagne Blanc de Blanc.

Filet Mignon de Sanglier en robe de noisette et galanga – Velouté de Butternut - Croquette de Vitelotte en tenue de pistache.

Retour des Alpes – Comté 24 Mois et Tête de Moine – Chutney de Coing et Julienne de Viande des Grisons.

Cheese Cake Rafraichissant – Sablé Breton et Mûres du Val de l'Indre – Sucette surprise toute Rose.

2019