



## **MENU FLORILÈGE - 45 €**

**ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT (FROMAGE ET DESSERT = 55€)**

**MERCI DE COMMANDER VOS DESSERTS EN DÉBUT DE REPAS**



### **ENTRÉES :**

- **TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MARINÉ AU COINTREAU ET POIVRE DE TIMUR - CONFIT D'OIGNONS ROUGES AUX AGRUMES -**
- **ESCARGOTS DE MOULIHERNE EN MEURETTE DE GUIGNOLET - ŒUF MOLLET - RÉDUCTION BALSAMIC À LA TRUFFE -**
- **LE SUSHI BURGER AU LAIT DE COCO - SAUMON FUMÉ DU MOULIN DU COUVENT ET AVOCAT -**
- **BAKLAVAS DE SAINTE MAURE DU VAZEREAU AU MIEL DE VEIGNÉ - CRÈME GLACÉE TZATZIKI -**

---

### **PLATS :**

- **TOURNEDOS DE LOTTE EN HABIT DE LARD FUMÉ ET LANGOUSTINES - BEURRE BLANC AU CITRON YUSU ET PURÉE DE BUTTERNUT RÔTI -**
- **DOS DE LIEU NOIR RÔTI SUR LA PEAU - FONDUE DE CHOUX CHINOIS AU HADDOCK ET GRAINES TORRÉFIÉES - CRÈME DE CRUSTACÉS -**
- **LA BEUCHELLE TOURANGELLE REVISITÉE - CROMESQUIS DE POMME DE TERRE ANNABELLE - CRÈME DE CHAMPIGNONS DE PARIS LÉGÈREMENT MOUTARDÉE -**
- **CÔTE DE VEAU POÊLÉE AU BEURRE NOISETTE ET POMMES DES VERGERS DE LA MANSE - COCOS DE PAIMPOL À LA BIÈRE BRUNE ET AIL NOIR - RÉDUCTION DE CHOUCHEN ET CRÈME VERNEUIL -**

---

### **DESSERTS :**

- **TOURTE AUX BANANES CARAMÉLISÉES - GLAÇAGE AUX ŒUFS NOIX DE PÉCAN ET AMARULA - CRÈME GLACÉE AU POTIRON EPICÉ -**
- **NOUGAT DE TOURS REVISITÉ AUX ABRICOTS - NOUGAT GLACÉ AUX ECLATS DE PRALINS -**
- **MOELLEUX COULANT AU CHOCOLAT TOURS'N CHOC ET BEURRE DEMI SEL VERNEUIL - COULIS FRAISE MENTHOLÉ ET SORBET À LA MÛRE -**
- **LE SOUFFLÉ APÉROL - SORBET MANDARINE DE SICILE -**

## **MENU DU MOULIN - 35 €**

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT (FROMAGE ET DESSERT = 45€)



### ENTRÉE:

- TARTINES DE LÉGUMES ET BEURRE PERSILLÉ - ANDOUILLETTE AU VOUVRAY ET RILLONS -  
MESCLUN ACIDULÉ AU VINAIGRE DE CHENIN ET MOUTARDE D'ORLÉANS -

### PLAT:

- SUPRÊME DE PINTADE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE - CRÈME DE VOLAILLE INFUSÉE DE MORILLES  
- POÊLÉE DE CHAMPIGNONS ET POLENTA CROUSTILLANTE -

### DESSERT:

- FINANCIER TIÈDE AU SPECULOOS AU BEURRE DEMI SEL VERNEUIL - SORBET PÊCHE DE  
VIGNE ET COULIS CARAMEL BEURRE SALÉ -

---

### **- FROMAGES -**

#### ACCOMPAGNÉS DE CONDIMENTS ET SALADE

- TOME DE VACHE DE LA FROMAGERIE MAURICE - TOME DE BREBIS - SAINTE MAURE DE TOURAINE DU  
VAZEREAU -
- PITHIVIERS DE SAINTE MAURE - POIRES TAPÉES, MOUTARDE AU MOÛT DE RAISIN, GRAINES DE LIN -

---

### **- MENU ENFANT -**

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

20€

PLAT - DESSERT

15€



BAKLAVAS DE CHÈVRE AU MIEL OU RILLETES ET RILLONS CHAUDS

LE SAUMON LABEL ROUGE SAUCE CRUSTACÉS OU BROCHETTE DE BŒUF CRÈME DE FOIE GRAS OU  
NUGGETS DE VEAU SAUCE MORILLE

HARICOTS VERTS OU CROMESQUIS DE POMME DE TERRE OU FRITES DE PATATE DOUCE

MOELLEUX COULANT AU CHOCOLAT OU FINANCIER TIÈDE AU SPECULOOS