



## **MENU FLORILÈGE - 47 €**

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

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



### **ENTRÉES :**

- LA CROZIFLETTE TOURANGELLE - RILLONS DE TOURS, TOME DU VAZEREAU ET CHENIN BLANC -
- TARTARE DE VEAU ET HUITRES AU POIVRE TIMIZ - MOUTARDE À LA ROSE - PERLES HARENKA -
- VELOUTÉ DE HOMARD ET RAS EL HANOUT - ECLATS DE ST JACQUES - CHANTILLY AU RAIFORT -
- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MARINÉ À LA LIQUEUR DE CAFÉ ET FÈVE DE TONKA - CONFIT D'OIGNONS ROUGES AUX MIEL DE TOURAINE -

---

### **PLATS :**

- MAGRET DE CANARD EN CUISSON PROGRESSIVE - SAUCE AIGRE DOUCE AUX FLEURS D'HIBISCUS ET BAIES DE GOJI - POLENTAS « CROÛTI-FONDANTES » -
- BROCHETTE DE CABILLAUD, HOMARD ET MANGUE - BEURRE BLANC CRÉOLE AUX AGRUMES - SPAGHETTIS À L'ENCRE DE SEICHE -
- FRICASSÉE DE RIS ET ROGNONS DE VEAU - CRÈME DE CHAMPIGNONS DE PARIS ET MOUTARDE D'ORLÉANS EN SIPHON - CROQUETTES DE POMME DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON -
- CUISSE DE LAPIN CONFITE AU CABERNET FRANC, CACAO ET POIRES TAPÉES - ECRASÉE DE POMME DE TERRE VITELLOTTE À LA TRUFFE BLANCHE -

---

### **DESSERTS :**

**NOS GLACES ET SORBETS PROVIENNENT D'UN ARTISAN GLACIER - LES APPRENTIS GIVRÉS À SEPME**

- CLAFOUTI AUX BIGARREAUX ET TOMATES CERISES AUX SENTEURS DE CARDAMONE - SORBET CASSIS DE BOURGOGNE ET COULIS AUX FRUITS ROUGES -
  - LE DÔME COCO LOCO - DESSERT SIGNATURE SUR UNE BASE SABLÉE ET ANANAS CARAMÉLISÉS - MOUSSE COCO ET CRÈME DE CITRON BIO - SORBET FRUIT DE LA PASSION -
  - MOELLEUX COULANT AU CHOCOLAT TOURS N CHOC AUX ECLATS DE PRALINS - CRÈME GLACÉE AU NOUGAT DE MONTÉLIMAR - COULIS BALSAMIQUE BLANC AU SAFRAN
  - LE SOUFFLÉ « BREIZH » CHOUCHE ET ABRICOTS - CRÈME GLACÉE CAMEL BEURRE SALÉ -
- LES PETITS PAINS QUI ACCOMPAGNENT VOTRE REPAS - LES BLÉS DE DEMAIN À VEIGNÉ**

## **MENU DU MOULIN - 37 €**

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



### ENTRÉE:

- TARTE FINE FEUILLETÉE À L'ANDOUILLETTE DE TOURS, MOÛTARDE AU MOÛT DE RAISIN FROMAGE DE CHÈVRE ET MIEL DE TOURAINE -

### PLAT:

- SUPRÊME DE PINTADE FARCI DE TAPENADE - COCOS DE PAIMPOL À LA PROVENCALE - SAUCE PIPERADE ET TOMATES CONFITES -

### DESSERT:

- COMPOTÉE DE RHUBARBE ET FRUITS ROUGES - CHANTILLY AUX GRAINES DE VANILLE - CRÈME GLACÉE VANILLE ET PRALINES ROSES -

---

### - FROMAGES -

#### ACCOMPAGNÉS DE CONDIMENTS ET SALADE

- TOME DE VACHE DE LA FROMAGERIE MAURICE - TOME DE BREBIS DU LOCHOIS -
- BÛCHETTE CENDRÉE AU CHÈVRE ET VACHETTE DE L'ÂNE VERT -
- CROMESQUI COULANT AU SAINT MARCELLIN ET CHORIZO -

---

### - MENU ENFANT -

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

20€

PLAT - DESSERT

15€



SALADE DE TOMATES ET MELON OU ŒUF COCOTTE CRÈME ET POMME DE TERRE

CABILLAUD BEURRE BLANC OU BROCHETTE DE BŒUF CRÈME DE FOIE GRAS OU NUGGETS DE VEAU JUS DE VEAU CRÉMÉ ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES DE SAISON OU CROMESQUIS DE POMME DE TERRE OU FRITES DE PATATE DOUCE

MOELLEUX COULANT AU CHOCOLAT OU SABLÉ BRETON CHAUD OU COUPE DE GLACE ET SORBET - ACCOMPAGNÉ D'UNE CHANTILLY À LA VANILLE