

Menu Florilège - 50 €

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert (Fromage et Dessert = 58€)

Merci de commander vos desserts en début de repas



ENTRÉES :

- ESCARGOTS DE MOULIHERNE ET RILLONS DE TOURS EN MEURETTE —
VIENNOIS D'HERBES À L'AIL NOIR ET PASTIS MESKAD —
- HUITRES BRETONNES GRATINÉES AU CHOUCHEN ET ANDOUILLE DE GUEMENE —
MESCLUN DE JEUNES POUSSÉS ET GERMES DE RADIS —
- CARPACCIO DE BŒUF RACE SALERS — MARINADE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE
ET HUILE VIERGE BIO DE COLZA — PIGNONS DE PINS TORRÉFIÉS —
- CEVICHE DE CABILLAUD ET PALOURDES — JUS D'ORANGES SANGUINES, TEQUILA
PURE AGAVE, ÉPICES CHIMICHURRI ET CORIANDRE FRAICHE —
- FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT MARINÉ AU GENÉPI ET MARBRÉ DE FINES
TRANCHES DE VIANDE DES GRISONS — CONFIT D'OIGNONS ROUGES —

PLATS :

- TENDRE MAGRET DE CANARD — SAUCE BIGARADE AUX FLEURS D'HIBISCUS ET
CLÉMENTINE — RISOTTO DE CÉRÉALES À L'ORIENTALE —
- DAURADE ROYALE CUISSON SUR LA PEAU — BEURRE BLANC AU LIMONCELLO —
POLENTAS FRITES ET BOLOGNAISE DE HARICOTS BORLOTTI —
- BROCHETTE DE SAINT JACQUES, BOUDIN ANTILLAIS ET POMMES — SAUCE
CRUSTACÉS AU COMBAWA — CHOUX PACK CHOÏ ET CACAHUÈTES —
- LA BEUCHELLE TOURANGELLE - RIS ET ROGNONS DE VEAU POÊLÉS AU BEURRE
VERNEUIL — CRÈME DE CHAMPIGNONS ET MOUTARDE D'ORLÉANS —
- PASTILLA DE JOUE DE BŒUF CONFITE AU CABERNET FRANC ET CACAO -
PRUNEAUX ET NOIX — EMBEURRÉE DE CHOUX —

DESSERTS :

- LE BURGER QUI TROMPE L'ŒIL — PANCAKES AUX GRAINES DE SÉSAME, STEAK
D'ANANAS RÔTI, CHEDDAR DE MANGUE ET CHIFFONNADE DE MENTHE —
- TARTELETTE POMME CASSIS — CRÈME D'AMANDE AU FROMAGE DE CHÈVRE
FRAIS DU POITOU — SORBET CASSIS DE BOURGOGNE —
- OMELETTE TOURANGELLE EN CHAUD FROID — MERINGUE ITALIENNE AU SAFRAN
DE TOURAINE — SORBET MANDARINE —
- MOELLEUX COULANT AU CHOCOLAT TOURS N CHOC 70% — CRÈME GLACÉE
CAMEL BEURRE SALÉ, CHANTILLY MAISON ET ÉCLATS DE PRALINES —
- LE SOUFFLÉ « POUSSÉ CAFÉ » À L'EAU DE VIE DE POIRE WILLIAM DE
L'ORLÉANAIS — CRÈME GLACÉE AU CAFÉ —



Menu du Moulin - 40 €

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert (Fromage et Dessert = 48€)



ENTRÉE :

– CARPACCIO DE BŒUF RACE SALERS – VINAIGRE DE FRAMBOISE ET HUILE VIERGE BIO DE COLZA – PIGNONS DE PINS TORRÉFIÉS –

PLAT :

– FILET DE SANDRE CUIT SUR LA PEAU – SAUCE MIROIR AU CABERNET FRANC ET CACAO – POMMES DE TERRE MITRAILLES ET CHAMPIGNONS –

DESSERT :

– CRÈME BRULÉE AU SAFRAN DE TOURAIN – ROCHER GLACÉ SORBET MANDARINE, ÉCLATS D'AMANDES ET CHOCOLAT BLANC –

FROMAGES :

ACCOMPAGNÉS DE CONDIMENTS ET SALADE

- ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMISERS –
- PITHIVIERS AU CHÈVRE CENDRÉ, POIRES TAPÉES & MOUTARDE VIOLETTE –
- CROMESQUI COULANT AU SAINT MARCELLIN ET CHORIZO –

MENU ENFANT :

ENTRÉE - PLAT - DESSERT **22€**
PLAT – DESSERT **17€**



GRATIN DE CROZETS AUX RILLONS OU ŒUF COCOTTE À LA CRÈME

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 CROQUETTES 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 MAISON

PARFUMS POUR LES GLACES ET SORBETS DES ENFANTS :
VANILLE – FRAISE – CASSIS – PASSION – CHOCOLAT – CAMEL SALÉ

POUR LES PETITS APPÉTITS :

MENU DU MOULIN : PLAT + DESSERT OU ENTRÉE + PLAT = 30€
MENU FLORILÈGE : PLAT + DESSERT OU ENTRÉE + PLAT = 40€

***Notre Chef Michaël Chaplin vous garantit une cuisine « Fait Maison »
Nos Glaces et Sorbets proviennent d'un Artisan Glacier – Les Apprentis Givrés à Sepmes.
Les Petits Pains qui accompagnent votre repas – Les Blés de Demain à Veigné***

NOUS NOUS ADAPTONS AVEC PLAISIR À VOS RÉGIMES ALIMENTAIRES – MERCI DE NOUS FAIRE SAVOIR VOS ALLERGIES SI C'EST LE CAS.