



Menu Florilège - 47 €

Entrée - Plat – Fromage ou Dessert (Fromage et Dessert = 55€)

Merci de commander vos desserts en début de repas



ENTRÉES :

- PETIT GRATIN DE CROZETS AU SARRAZIN – RILLONS DE TOURS, TOMME DU VAZEREAU & CHENIN BLANC –
- Tournedos de Pied de Cochon, Andouillette et Pain d'Épices – Mesclun de Jeunes Pousses et Germes de Radis –
- CARPACCIO DE BŒUF RACE SALERS – MARINADE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE ET HUILE VIERGE BIO DE COLZA – PIGNONS DE PINS TORRÉFIÉS –
- FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT MARINÉ AU SAKÉ ET GINGEMBRE MARBRÉ DE NOIX DE SAINT JACQUES – CONFIT D'OIGNONS ROUGES AIGRE DOUX –

PLATS :

- TENDRE MAGRET DE CANARD – SAUCE BIGARADE AUX FLEURS D'HIBISCUS ET CLÉMENTINE – RISOTTO DE CÉRÉALES À L'ORIENTALE –
- FILET DE TURBOT CUISSON SUR LA PEAU – BEURRE BLANC AU VERMOUTH DISTILOIRE – POLENTAS FRITES ET BUTTERNUT RÔTI À LA VANILLE –
- BEUCHELLE TOURANGELLE AUX RIS ET ROGNONS DE VEAU – CRÈME DE CHAMPIGNONS ET MOUTARDE D'ORLÉANS EN SIPHON –
- PASTILLA DE JOUE DE BŒUF CONFITE AU CABERNET FRANC, PRUNEAU ET NOIX – EMBEURRÉE DE CHOUX, CHÂTAIGNES ET GIROLLES –

DESSERTS :

Nos Glaces et Sorbets proviennent d'un Artisan Glacier – Les Apprentis Givrés à Sepmes

- TARTELETTE POMME CASSIS ET CAMEL BEURRE SALÉ – CRÈME D'AMANDE AU FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS – SORBET CASSIS DE BOURGOGNE –
- GACHE VENDÉENNE FACON PAIN PERDU – COMPOTÉE DE MANGUE ET ANANAS AU MIEL DE TOURAINE – SORBET FRUIT DE LA PASSION –
- MOELLEUX COULANT AU CHOCOLAT TOURS N CHOC ET ECLATS DE PRALINS – POIRE CONFÉRENCE POCHÉE À L'HYDROMEL ET PERLES DE YUSU –
- LE SOUFFLÉ « DOLCE VITA » AU LIMONCELLO ET ABRICOTS CONFITS – SORBET RAFRAICHISSANT ABRICOT –

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 :

– VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS ET ECLATS DE CHATAIGNES – CHANTILLY À LA CRÈME DE MARRONS ET OIGNONS FRITS –

PLAT :

– CUISSE DE LAPIN BRAISÉE À L'ÉPINE NOIRE ET CACAO – ALIGOT À LA TOME DE TOURAINES ET CHAMPIGNONS –

DESSERT :

– TARTELETTE POMME CASSIS ET CAMEL BEURRE SALÉ – CRÈME D'AMANDE AU FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS –

FROMAGES :

ACCOMPAGNÉS DE CONDIMENTS ET SALADE

- ASSIETTE DE FROMAGES DE SAISON –
- PITHIVIER AU CHÈVRE CENDRÉ, POIRES TAPÉES ET MOUTARDE VIOLETTE –
- CROMESQUI COULANT AU SAINT MARCELLIN ET CHORIZO –

MENU ENFANT :

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 20€

PLAT – DESSERT 15€



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 À LA VANILLE