

## Menu Florilège - 50 €

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

*Merci de commander vos desserts en début de repas*



### ENTRÉES :

- BAKLAVAS D'ANGUILLE DE LOIRE FUMÉE ET TOME DE VACHE À L'AIL DES OURS — MIEL DE TOURAINE ET SÉSAME NOIR —
- FOIE GRAS DE CANARD « DOLCE VITA » MARINÉ AU VERMOUTH DISTILOIRE MARBRÉ DE JAMBON ITALIEN — CONFIT D'OIGNONS ET CERISES AMARENA —
- Tournedos de Pied de Cochon et Andouillette au Vouvray — Viennois gratiné comme une persillade —
- Tartare de Truite de Mer taillé au couteau — Citron Yusu, Cacaahuètes et Algues Dulce — Écume de Noix de Coco et Poivre Timur —
- Pâté en Croute individuel au Roi Rose, Truffe et Foie Gras — Mesclun rafraichissant au vinaigre de Chenin Blanc —

---

### PLATS :

- EPAULE D'AGNEAU CONFITE 7H COMME UN TAJINE — ÉPICES RAS EL HANOUT, POIS CHICHES, CITRON CONFIT ET DATTES —
- FILET DE BAR CUISSON SUR LA PEAU — CRÈME DE COQUILLAGES ET PERLES HARENGA — POÊLÉE DE BUTTERNUT À L'ANDOUILLE DE GUÉMÈNE —
- BROCHETTE DE NOIX DE SAINT JACQUES, CHAPELURE DE CLÉMENTINE ET CHORIZO — HARICOTS AZUKI AUX POIVRONS CONFITS —
- LA BEUCHELLE TOURANGELLE - RIS ET ROGNONS DE VEAU POÊLÉS AU BEURRE VERNEUIL — CRÈME DE CHAMPIGNONS ET MOUTARDE D'ORLÉANS —
- TENDRE FILET DE BŒUF FRANÇAIS — VELOUTÉ DE POTIMARRON RÔTI AU SAFRAN — CHÂTAIGNES ET SPAGHETTIS À L'EPEAUTRE —

---

### DESSERTS :

- BRUSCHETTA PERDUE À LA CANNELLE — POMMES DES VERGES DE TOURAINE ET MÛRES — CHANTILLY ET ÉCLATS DE NOIX DE MACADAMIA —
- MENDIANT À L'ANANAS ET MÉLANGE TIBÉTAIN — CONFIT DE BANANES AUX AGRUMES ET SORBET ANANAS —
- NOUGAT DE TOURS REVISITÉ — MACARONNADE À LA NOISETTE — POIRE TAPÉE DE RIVARENNES ET CONFITURE DE FIGUE — SORBET POIRE WILLIAM —
- MOELLEUX COULANT AU CHOCOLAT TOURS N CHOC 70% SIROP D'ÉRABLE ET CRANBERRIES CONFITES — SORBET AU CASSIS —
- LE SOUFFLÉ « MOJITO » — RHUM BLANC 3 RIVIÈRES, GET 31 ET ZESTE DE CITRON VERT — SORBET CITRON —



## Menu du Moulin - 40 €

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



### ENTRÉE :

– CASSOLETTE DE RILLONS DE TOURS ET ŒUF MOLLET EN MEURETTE –  
MESCLUN RAFRAICHISSANT ET PIGNONS DE PIN –

### PLAT :

– FILET DE SANDRE CUIT SUR LA PEAU – VELOUTÉ DE POTIMARRON RÔTI  
AU SAFRAN – CHÂTAIGNES ET SPAGHETTIS À L'ÉPEAUTRE –

### DESSERT :

– NOUGAT DE TOURS REVISITÉ – MACARONNADE À LA NOISETTE – POIRE  
TAPÉE DE RIVARENNES ET CONFITURE DE FIGUE –

## FROMAGES :

### ACCOMPAGNÉS DE CONDIMENTS ET SALADE

– ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMIERS –  
– 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.