

Le Moulin Fleuri s'invite chez vous pour Noël et le Nouvel An

A retirer sur place le 23 Décembre 2023 de 15h à 18h. A commander avant le 20 Décembre.

A retirer sur place le 31 Décembre 2023 de 15h à 18h. A commander avant le 28 Décembre.

Le Moulin Fleuri



lemoulinfleuri@wanadoo.fr

0247260112

www.moulin-fleuri.fr

Vente à Emporter

Liaison froide – TVA à 5.5%



Foie Gras de Canard Mi Cuit mariné au Rhum Blanc 3 Rivières et Racine de Galanga à la coupe – 16€ les 100Gr

Rillette de Lieu Jaune au Citron Combawa – Tartinable – 10€ les 100Gr

Entrées :

Foie Gras de Canard Mi Cuit Mariné à l'eau de Vie de Framboise de Fougerolles et Algues Dulces – Confit d'oignons aux Grillotines – Mesclun Assaisonné – 16€

Saumon Fumé du Moulin du Couvent – Œufs de Truite – Mesclun de jeunes pousses et Crèmeux de Chèvre Frais à la Coriandre – 15€

Plats à Réchauffer :

Brochette de Noix de Saint Jacques et Chorizo Doux – Beurre Blanc à la Vanille – Ecrasée de Pommes de Terre Vitelottes, Panais et Cerfeuil Tubéreux – 24€

La Beuchelle Tourangelle – Ris et Rognons de Veau Poêlés au Beurre Verneuil – Crème de Champignons, Girolles, Shiitake et Pommes Grenailles – 23€

Filet de Dorade Royale cuit sur la Peau – Crème de Langoustines au Lait de Coco et Gingembre – Spaghettis à l'encre de Seiche et huile Thaï – 22€

Joues de Porc Confites – Crème de Kombucha au Curry Bengali – Patate Douce et Andouille de Guemene – Petits Légumes de Saison – 20€

Fromages et Desserts :

Assortiment de Fromages Fermiers de nos producteurs locaux – Mesclun Rafraichissant aux Noix et Cristalline de Lard Fumé – 12€

Moelleux au Chocolat Tours N Choc, Cranberries Confites et Sirop d'Erable – Mousse Chocolat Blanc et Fève de Tonka – 14€

Tartelette à l'Ananas et Poivre Timur – Glaçage Noix de Coco au Rhum Epicé Distillatoire – Compotée de Banane et Main de Bouddha – 14€

Afin d'accompagner au mieux votre repas de Noël à emporter, profitez de notre Carte des Vins disponible sur www.moulin-fleuri.fr – Tarif à emporter -50% - TVA 20%