

Menu Florilège - 50 €

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

Merci de commander vos desserts en début de repas



ENTRÉES :

- CRUMBLE DE BOUDIN NOIR, POMMES A L'HYDROMEL ET CERCLÉ DE LARD FUMÉ — PAIN D'ÉPICES AU MIEL -
- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MARINÉ À L'EAU DE VIE DE FRAMBOISE DE FOUGEROLLES ET ALGUES DULCE — CONFIT D'OIGNONS AUX GRILLOTINES —
- CARPACCIO DE BŒUF RACE SALERS — HUILE ET GOMASIO DE CHANVRE — RÉDUCTION DE POMELOS, SIROP D'AGAVE ET TIMUR —
- SALADE FRAICHEUR DE HARICOTS MUNGO ET DORADE SÉBASTE — SARIETTE, POIVRONS CONFITS, YUSU ET GINGEMBRE —
- PÂTÉ EN CROUTE AU ROI ROSE, TRUFFE ET FOIE GRAS — MESCLUN RAFRAICHISSANT AU VINAIGRE DE CHENIN BLANC —

PLATS :

- FILET DE CANETTE CUIT SUR LA PEAU — SAUCE AIGRE DOUCE AUX FLEURS D'HIBISCUS — SHIITAKE ET PLEUROTÉS DE TOURAINE —
- FILET DE LIEU JAUNE, VIENNOIS AUX NOIX DE CAJOU ET GOUDA AU CUMIN — RISOTTO NOIR AU JUS DE COQUES — CRÈME DE KOMBUCHA ET CURRY —
- NOIX DE SAINT JACQUES ET LANGOUSTINES — TAGLIATELLES THAÏ À L'HUILE DE SÉSAME TOASTÉ — RÉDUCTION LAIT DE COCO ET TÊTES DE LANGOUSTINES —
- LA BEUCHELLE TOURANGELLE - RIS ET ROGNONS DE VEAU POÊLÉS AU BEURRE VERNEUIL — CRÈME DE CHAMPIGNONS ET MOUTARDE D'ORLÉANS —
- LE CASSOULET DU MOULIN — JOUE DE PORC CONFITE, RILLONS DE TOURS ET ANDOUILLETTE AU VOUVRAY — HARICOTS TARBASIS ET CHAPELURE DE NOISETTE —

DESSERTS :

- BRUSCHETTA PERDUE — POMMES DES VERGERS DE TOURAINE ET MÛRES SAUVAGES — CHANTILLY ET ÉCLATS DE NOIX DE MACADAMIA —
- MENDIANT À L'ANANAS ET MÉLANGE TIBÉTAÏN — 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 À LA MENTHE POIVRÉE ET SPIRULINE DE TOURAINE — EN ACCORD AVEC UN SORBET ABRICOT —



Menu du Moulin - 40 €

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



ENTRÉE :

– FRICASSÉE DE JOUES DE SANDRE ET ESCARGOTS FLAMBÉS AU PASTIS
MESKAD, AIL ET PERSIL – MESCLUN RAFRAICHISSANT –

PLAT :

– CASSOLETTE DE JOUES DE PORC CONFITES – CRÈME DE KOMBUCHA
AU CURRY BENGALI – PATATE DOUCE ET ANDOUILLE DE GUEMENE –

DESSERT :

– BRUSCHETTA PERDUE – POMMES DES VERGERS DE TOURAINE ET MÛRES
SAUVAGES – CHANTILLY ET ÉCLATS DE NOIX DE MACADAMIA –

FROMAGES :

ACCOMPAGNÉS DE CONDIMENTS ET SALADE

- ASSIETTE DE 3 FROMAGES FERMIERS DE SAISON –
- PITHIVIERS AU SAINTE MAURE DE TOURAINE ET POIRES TAPÉES –
- 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

LIEU JAUNE 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.