

Entrées

Tartare de truite.....	11 €
<i>Citron confit, gingembre, coriandre, aneth, croutons à l'huile de sésame grillé</i>	
Croustillant de Sainte-Maure-de-Touraine.....	8 €
<i>Chèvre, salade de légume crus de saison, pesto d'ail des ours</i>	
Planche des Viviers à partager.....	15,5 €
<i>Truite fumée, gravlax, terrines, rillons, chèvre frais</i>	

Plats

Truite fumée d'André.....	16 €
<i>Pavé de truite fumée juste tiédi, sauce citronnée, poelée de légumes de saison, mélange de céréales</i>	
Burger du Moulin.....	14,5 €
<i>Boeuf Boucherie Gallais, légumes de saison, sauce cheddar, pesto d'ail des ours, frites maison</i>	
Déclinaison de cochon Roi Rose.....	15,5 €
<i>Joue, poitrine, filet mignon, jus de viande au Bourgueil, écrasé de pomme de terre et légumes de saison</i>	
Nuggets de truite.....	13 €
<i>Crème de chèvre frais aux herbes, frites maison ou salade</i>	

Desserts

Assiette de fromages.....	6,5 €
<i>Chèvre et un camembert de la laiterie Verneuil</i>	
Sablé & Pomme Tatin.....	7 €
<i>Sablé breton, pomme Val de Loire confite, glace vanille intense du Palais de la Glace, caramel beurre salé</i>	
Brownie.....	7 €
<i>Chocolat, noix, ganache montée chocolat au lait</i>	