

Talent en vue dans la Vallée du Loir...

Balancer le quotidien sur un mode gourmand...

Le Moulin des Quatre Saisons, bâtisse du XVI^{ème} posée sur le Loir, vient d'obtenir sa 1^{ère} étoile au Guide Michelin grâce au talent de Camille Constantin. Vous pourrez le croiser sur le marché de la Flèche car il aime travailler les produits de saison avec simplicité et gourmandise selon son inspiration.

Recette du succès : passion et exigence pour toute l'équipe !

La maîtresse des lieux Karoline, sommelière passionnée veille sur une cave au choix judicieux.

Dans l'assiette, une cuisine savoureuse et audacieuse avec des classiques revisités ou des intemporels qui traversent les âges sans prendre une ride comme les asperges blanches des Landes et tourteaux décortiqués, les filets de sole et queues de langoustines aux morilles fraîches et pour les becs sucrés, soufflé chaud au citron ou encore Pavlova aux saveurs de gariguettes...

Cet univers convivial et élégant à la déco contemporaine et épurée a été totalement repensée dernièrement. Mais rien n'est plus délicieux que de goûter cette cuisine raffinée lors d'une échappée en profitant de la terrasse au bord de l'eau.

Avec les beaux jours, filez en Vallée du Loir pour découvrir le charme de ce lieu gourmand tout nouvellement consacré...

Cinq menus entre 29,30 € (en semaine) et 78 €
1 Etoile au Michelin 2014, 2 Toques au Gault & Millau
Fermé lundi, mercredi soir et dimanche soir

Le Moulin des Quatre Saisons - rue Galliéni - 72200 La Flèche
T : 02 43 45 12 12 - www.camilleconstantin.com

www.vallee-du-loir.com



Offices de
Tourisme
de France
VALLÉE DU LOIR

