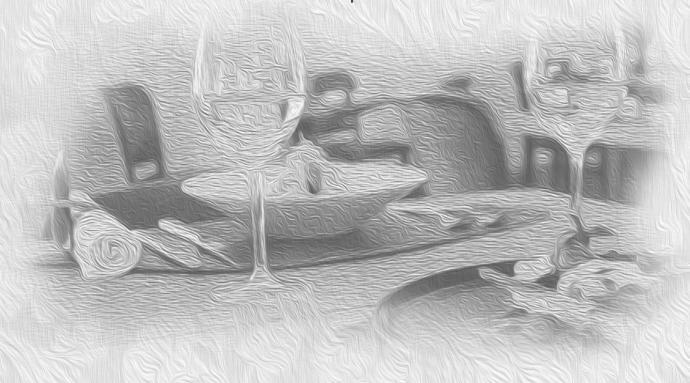
Côté festif

Nous vous proposons des soirées piano bar, CHAQUE VENDREDI.

Venez dîner au restaurant ou prendre un verre au bar de l'hôtel!



Nos autres formules pour vivre des **expériences hors du temps** dans notre écrin de verdure

PANIER PIQUE-NIQUE Romantique ou en famille ?

Le Moulin vous propose chaque jour des paniers gourmands à consommer sur place ou à emporter.

Le Classique pour 2 : 25€ Le Veggie pour 2 : 42€ Le Love pour 2 : 80€

PROFITEZ EGALEMENT DE NOTRE FORMULE DAY SPA! PRENEZ UNE JOURNÉE DE DÉTENTE ET DE RELAXATION!

1 soin d'une heure au choix

- 1 déjeuner dans notre restaurant
- 1 accès d'une heure au sauna et au spa extérieur
- 125€/pers.

PAUSE SALÉE

Le Moulin vous accueille pour une pause gourmande, sucrée ou salée **tous les jours de 16h à 19h.** Dégustez une planche de charcuterie, une burrata à partager, un panier fromager... dans un havre de paix où chante l'écho de l'Epte au vent du Vexin

PAUSE SUCRÉE

Installez-vous confortablement dans la fraîcheur de l'herbe, un espace vous est dédié **"La Plage"** où vous pouvez savourer les délicieuses pâtisseries ou glaces de notre boulangerie **"La Ruche"**. Différentes saveurs qui sauront ravir les petits et les grands.

FORMULE BRASERO (*hors boissons)
110€*POUR 2 (Dîner en 3 plats)160€*POUR 2 (Dîner en 3 plats)+1h d'accès au SPA**)

Plongez dans une expérience unique où le temps suspend son vol le long des rives de notre magnifique rivière. L'ambiance sera chaleureuse : fauteuils, plaids moelleux, coussins et peaux de mouton, paniers de bûchettes, lanternes étincelantes...

**Profitez d'une heure d'intimité totale dans notre espace bien-être en plein air, comprenant un sauna et un bain à remous. Une expérience parfaite pour égayer vos dîners.



ENTRÉES Buratta crémeuse, gaspacho de concombre, wasabi, oignons marinés ert huile de coriandre Creamy buratta, cucumber gazpacho, wasabi, marinated onions and coriander oil	20€
Dôme de saumon fumé, sauce talator, avocat, civette, concombre et sucrine Dome of smoked salmon, talator sauce, avocado, civet, cucumber and sucrine	24€
Melon en deux façons, bruschetta de chèvre et magret de canard Melon in two ways, goat's cheese bruschetta and duck breast	16€
Terrine de Foie gras, compotée d'oignons Foie gras terrine with onion compote	26€
Brandade de homard, croûtons de pain à l'ail et vinaigre de crustacés Lobster brandade, garlic bread croutons and shellfish vinegar	28€
PLATS Pintade farcie aux crevettes, blette aux légumes et purée de céleri Guinea fowl stuffed with shrimp, chard with vegetables and celery puree	26€
Filet de boeuf, poivrade à la provençale, jus de viande et pommes de terre confites Tenderloin, Provençal pepper, meat gravy and candied potatoes	34€
Filet de turbot, ratatouille, tombée d'épinard et sauce safranée Turbot fillet, ratatouille, wilted spinach and saffron sauce	32€
Filet de rouget grillé, lardé, coulis de tomates douces, fenouil confit et tapenade d'olive Grilled red mullet fillet, bacon, sweet tomato coulis, candied fennel and olive tapenade	30€
FROMAGES Comté crème brûlée, fromage blanc à l'abricot et crumble parmesan Comté crème brûlée, apricot cottage cheese and parmesan crumble Chariot de fromage supplément 5€ au menu Cheese trolley extra 5€ on the menu	7€
DESSERTS Ganache montée au basilic sur une madeleine, coulis de pêche et caramel Ganache with basil on a madeleine, peach and caramel coulis	16€
Figue pochée au miel, mousse chocolat blanc, crémeux citron, biscuit pistache et sorbet figue	16€

Honey-poached fig, white chocolate mousse, lemon cream, pistachio biscuit and fig sorbet

Macaron Framboise Praliné xl
Raspberry Pralinmacaron xl

Menu 35€

Du mercredi au vendredi uniquement le midi From Wednesday to Friday, lunchtime only Terrine du Chasseur et salade verte - Plat du jour - Café gourmand Hunter's terrine with green salad - Dish of the day - Café Gourmand

Menu 55€

16€

14€

Amuse-bouche I Appetizers Entrée - Plat - Fromages - Dessert Starter - Dish - Cheeses - Dessert

Menu enfant 14€

Entrée de saison ou petite terrine maison - Pièce de bœuf hachée ou filet de poisson frites - Moelleux au chocolat ou tarte aux pommes Seasonal starter or homemade terrine - Minced beef patty or fish fillet with fries - Chocolate fondant or traditional apple pie