

LISTE DES ALLERGENES <i>Allergen list</i>	PLATS <i>Courses</i>
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) & produits à base de ces céréales <i>Cereals containing gluten</i>	Pain d'épices
CRUSTACES & produits à base de crustacés <i>Crustacean</i>	
ŒUFS & produits à base d'œufs <i>Eggs</i>	
POISSONS & produits à base de poissons <i>Fish</i>	Terrine de poissons, tartare de truite, Maigre, Bonite
SOJA & produits à base de soja <i>Soy</i>	
LAIT & produits à base de lait (y compris de lactose) <i>Milk</i>	Burrata, purée d'artichauts
FRUITS A COQUES (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) & produits à base de ces fruits <i>Nuts</i>	
CELERI & produits à base de céleri <i>Celeriac</i>	Céleri-rave
MOUTARDE & produits à base de moutarde <i>Mustard</i>	
GRAINES DE SESAME & produits à base de graines de sésame <i>Sesame seed</i>	Tataki de boeuf
SULFITES en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2) <i>Sulfur dioxide and sulfites</i>	
LUPIN & produits à base de lupin <i>Lupin</i>	
MOLLUSQUES & produits à base de mollusques <i>Mollusc</i>	
ARACHIDES <i>Peanuts</i>	



LA CUISINE ENSOLEILLÉE DU MOULIN

Parce qu'ici, on aime les bons produits et les cuissons qui sentent l'été, nous vous proposons quelques plats préparés au braséro. Viandes, poissons ou légumes grillés doucement à la flamme, pour une cuisine généreuse et pleine de saveurs. Découvrez une sélection de plats directement dans la carte de Valentin.

Because here, we have a passion for quality produce and summer-scented cooking, we offer you some dishes cooked over a brasero. Meat, fish, or vegetables gently flame-grilled for a generous and flavorful cuisine. Discover a selection of dishes directly on Chef Valentin's menu.

MENU RECONFORTANT (du mercredi midi/soir au vendredi midi) 38€

Terrine du chasseur ou terrine de poissons
Homemade pork or fish terrine

Pluma ibérique ou Filet de maigre sauce fusion méditerranéenne & caviar d'aubergines
Iberico pork pluma or Lean fish fillet with Mediterranean fusion sauce & eggplant caviar

Pâtisserie de la Ruche ou Dessert du Chef Valentin
Homemade pastry or Chef Valentin's dessert

MENU ENFANT 14€

Pièce de bœuf hachée ou beignet de poisson, frites
Minced beef or fish fritter with French fries

Moelleux chocolat ou tarte aux pommes
Chocolate cake or apple tart



Sur place ou à emporter, nous vous proposons une sélection de paniers pique-nique.
We offer a selection of picnic baskets to eat in or take away.

Le Classique pour 2 - 25€ | Le Gourmet pour 2 - 80€

Nous vous accueillons du mercredi au dimanche de 15h à 18h pour une pause sucrée ou salée.
We welcome you from Wednesday to Sunday from 3 pm to 6 pm for a sweet or savoury break.

Envie d'un moment d'évasion et de détente, venez profiter de notre offre day spa !
Un soin d'une heure, un déjeuner et une heure d'accès à notre espace bien-être - 135€/personne.
If you are looking for a moment of relaxation, take advantage of our day spa offer!
A one-hour treatment, a lunch, and one-hour private access to our wellness area - 135€/person.

LA CARTE DE VALENTIN

Découvrez l'univers de notre chef Valentin
et laissez-vous guider le temps d'une balade culinaire en 2 ou 3 tableaux

Menu en 2 tableaux - 46€ - Amuse-bouche, entrée & plat <i>Appetizer, starter & main course</i>	Menu en 3 tableaux - 55€ - Amuse-bouche, entrée, plat & fromage ou dessert <i>Appetizer, starter, main course & cheese or dessert</i>
---	--

ENTREES Starters	
Gaspacho de melon & sa brunoise, burrata & crumble de parmesan ♦ <i>Melon gazpacho with melon brunoise, burrata & parmesan crumble</i>	18€
Tartare de truite fraîche, céleri-rave croquant, pomme acidulée et huile d'aneth <i>Fresh trout tartare, crisp celeriac, Granny Smith apple & dill oil</i>	18€
Terrine de foie gras mi-cuit, gel de verveine & pain d'épice <i>Lighly cooked Seared duck foie gras with verbena jelly & gingerbread</i>	25€ <i>supplément 5€</i>
Tataki de bœuf, aubergine fumée, miso blanc, sésame noir & tuile de riz soufflé <i>Seared beef tataki with smoked eggplant, white miso, black sesame & puffed rice tuile</i>	18€

PLATS AU BRASERO & BARBECUE OFFSET Main courses	
Picanha de bœuf Angus (200g) Angus Sirloin cap	30€
Suprême de pintade farci au foie gras & jus réduit, poêlée de girolles & purée d'artichauts <i>Guinea fowl supreme stuffed with foie gras, reduced juice, sautéed chanterelles and artichoke purée</i>	32€
Pluma Ibérique (200g) <i>Iberico pork pluma</i>	30€
Filet de maigre sauce fusion méditerranéenne & caviar d'aubergines <i>Lean fish fillet with Mediterranean fusion sauce & eggplant caviar</i>	30€
Mi-cuit de Bonite, sauce vierge, parmesan & déclinaison de choux <i>Lightly cooked bonito, virgin sauce, Parmesan & variations of cabbages</i>	32€
Mezze végétarien du chef ♦ <i>Chef's vegetarian mezze</i>	22€
Portion de frites maison <i>Side of French fries</i>	7€

DESSERTS Desserts	
Pâtisseries de la Ruche ♦ <i>Patisserie from our Pastry Shop</i>	11€
Dessert de Valentin ♦ <i>Chef Valentin's Dessert</i>	11€

Prix TTC en Euros, service compris

Origine bœuf : France, Irlande Origine Porc : France, Irlande | Une liste des allergènes est disponible au verso | Plats végétariens ♦
Prices in Euros, service included | Beef origin: Ireland, France | A list of allergens is available overleaf | Vegetarian options ♦