

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.

La carte de Valentin

ENTRÉES

Buratta crémeuse, gaspacho de concombre, wasabi, oignons marinés et huile de coriandre
Creamy buratta, cucumber gazpacho, wasabi, marinated onions and coriander oil

20€

Dôme de saumon fumé, sauce talator, avocat, civette, concombre et sucrose
Dome of smoked salmon, talator sauce, avocado, civet, cucumber and sucrose

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

7€

Chariot de fromage supplément 5€ au menu
Cheese trolley extra 5€ on the menu

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

16€

Macaron Framboise Praliné xl
Raspberry Pralin macaron xl

14€

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€

Amuse-bouche | 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