

Printemps-Eté
2010



DOMAINE DU
VIEUX MOULIN
EPRAVE

HOTEL
RESTAURANT



Le réveil des sens

Renouveau de la nature et de l'assiette

La belle saison invite les curieux aux échappées gourmandes. A la Saint-Valentin déjà, en avance sur le calendrier, laissez-vous surprendre par un menu très... galant. Durant toute la saison, un menu Printanier vous invite à passer de découverte en découverte. Et à Pâques aussi, le menu fleure bon le renouveau et le réveil des papilles.

La saison des fêtes à l'Auberge

En mai et juin, presque chaque week-end est prétexte aux réjouissances : fête des Mères, Ascension, Pentecôte, fête des Pères... L'Auberge du Vieux Moulin vous invite à les partager en famille ou entre amis et vous propose des forfaits ou des menus spéciaux à découvrir en pages intérieures.

Bib gourmand renouvelé pour 2010 !

Le prestigieux Guide Michelin décerne un Bib gourmand à l'Auberge du Vieux Moulin pour la quatrième année consécutive. La cuisine fine et créative à un excellent rapport qualité-prix est donc toujours au rendez-vous des gastronomes à l'Auberge !

Baptêmes, communions et mariages au Domaine du Vieux Moulin

Les grandes fêtes de famille ont désormais leur place à Eprave. Le Domaine du Vieux Moulin les accueille et les organise dans un espace entièrement dédié. Grand jardin, ponton et kiosque en bois au bord de la rivière, salles chaleureusement aménagées, cuisine savoureuse... tout y est conçu pour la réussite de votre événement.

Pâques

Du vendredi 2 avril
au lundi 5 avril

Forfait 3 nuits à 350 € p.p. comprenant

- les trois nuitées en chambre double
- les petits-déjeuners le samedi et le dimanche
- un menu 3 services le vendredi soir
- un menu 4 services le samedi soir
- le menu de Pâques le dimanche midi
- le brunch le lundi de Pâques

Du samedi 3 avril
au lundi 5 avril

Forfait 2 nuits à 250 € p.p. comprenant

- les deux nuitées en chambre double
- le petit-déjeuner le dimanche
- un menu 4 services le samedi soir
- le menu de Pâques le dimanche midi
- le brunch le lundi de Pâques

Du dimanche 4 avril
au lundi 5 avril

Forfait 1 nuit à 145 € p.p. comprenant

- la nuitée en chambre double
- le menu de Pâques le dimanche midi
- le brunch le lundi de Pâques

Ascension

Du jeudi 13 mai
au samedi 15 mai

Forfait 2 nuits à 230 € p.p. comprenant

- les deux nuitées en chambre double
- les petits-déjeuners
- le menu Printanier le jeudi soir
- un menu 3 services le vendredi soir

Du jeudi 13 mai
au vendredi 14 mai

Forfait 1 nuit à 130 € p.p. comprenant

- la nuitée en chambre double
- le petit-déjeuner
- le menu Printanier le jeudi soir

Pentecôte

Du samedi 22 mai
au lundi 24 mai

Forfait 2 nuits à 250 € p.p. comprenant

- les deux nuitées en chambre double
- le petit-déjeuner le dimanche
- le menu Printanier le samedi soir
- un menu 3 services le dimanche midi
- le brunch le lundi de Pentecôte

Du dimanche 23 mai
au lundi 24 mai

Forfait 1 nuit à 125 € p.p. comprenant

- la nuitée en chambre double
- un menu 3 services le dimanche midi
- le brunch le lundi de Pentecôte

L'Auberge et l'Hôtel du Vieux Moulin sont ouverts du mercredi midi au dimanche soir, ainsi que le lundi et le mardi lors de week-ends spéciaux, événements et séminaires.
Petit-déjeuner servi de 9 h à 10h30.
Cuisine ouverte de 12 à 14 h et de 19 à 21 h.



Saint-Valentin Dimanche 14 février *

Menu à 50 €

Amuse-bouche

-

Tempura de gambas sur une tuile au sésame piquant et melon cantaloup

-

Ris de veau aux pâtes fraîches, asperges vertes et sauce à la truffe

-

Pause rafraîchissante

-

Joue de porc confite de chez Mage-rotte et boudin noir sauce moutarde, cassoulet et purée de pommes de terre à la truffe

-

Verrines de mousse au chocolat, granité d'espresso, crème vanille et riz soufflé

* L'Auberge du Vieux Moulin sera ouverte le dimanche soir de la Saint-Valentin pour accueillir les amoureux également en soirée.

Menu Printanier Du 20 mars au 20 juin

Menu complet à 55 €

Menu quatre services à 45 €

Menu trois services à 35 €

Amuse-bouche

-

Terrine de foie gras et canard fumé, gelée au porto et compote de figues

-

Coquilles Saint-Jacques aux petits légumes, sauce Noilly Prat et poireau frit

-

Pause rafraîchissante

-

Paleron de veau Friander confit, ratatouille de légumes, risotto d'orge perlé et espuma de roquefort

-

Brie de Meaux chaud sur lit de pommes vertes, Sirop de Liège et foie gras fondu

-

Bavarois de saison



Pâques

Dimanche 4 avril à midi

Menu à 50 €

Amuse-bouche

-

Terrine de saumon mariné, anguille fumée et vinaigrette aux herbes

-

Coquille Saint-Jacques grillée et son tartare de tomates, mesclun d'herbes fraîches et sauce vierge

-

Pause rafraîchissante

-

Agneau de Nassogne à l'ail grillé, polenta au basilic et légumes printaniers

-

Œufs à la neige

Brunch du lundi de Pâques

Lundi 5 avril de 10 h à 14 h

Brunch à 35 €

Le traditionnel brunch du lundi de Pâques est ouvert à tous. Pour les résidents, il est compris dans les forfaits Week-end de Pâques proposés en page de gauche.

Fête des mères

Dimanche 9 mai à midi

Menu à 50 €

Amuse-bouche

-

Saumon fumé maison, asperges de Malines et laitue, sauce au raifort et huile de persil

-

Filet de bar rôti sur peau, tagliatelle de légumes, câpres, ail et jus de crustacés

-

Pintade farcie au foie gras aux morilles, jus de morilles, gratin de pommes de terre et asperges grillées

-

Assortiment du fromager (suppl. 8 €)

-

Panna cotta aux framboises, grappa et crème vanille

Fête des pères

Dimanche 13 juin à midi

Menu à 50 €

Amuse-bouche

-

Club sandwich de filet de boeuf, pâte filo épicée, joue de veau, crème d'olives et sauce tomates

-

Brochette de Saint-Jacques grillées, huile au piment d'Espelette et petite salade

-

Pause rafraîchissante

-

Entrecôte de bœuf irlandais au brie et lard croustillant sauce bordelaise, gratin de pommes de terre et légumes de saison

-


Assortiment du fromager (suppl. 8 €)

-

Crème de chocolat blanc, granité de rhubarbe et riz soufflé



Menus
de printemps

A photograph of a garden with a stone and wood structure, a gazebo, and lush greenery. The structure is made of brick pillars and a wooden roof. The gazebo is in the background, surrounded by trees. The foreground shows a lawn and some white flowers.

Le Domaine du Vieux Moulin, face à l'Auberge et l'Hôtel du Vieux Moulin :
le nouveau site de charme et de caractère pour tous vos événements privés ou de société.

Domaine du Vieux Moulin d'Eprave – Rue de l'Aujoûle 51 – B-5580 Eprave (Rochefort)
T +32 84 37 73 18 – F +32 84 37 84 60 – domaine@eprave.com
www.eprave.com