

Votre demande : Restauration

LE MOULIN DU VAL DE SEUGNE

4 Moulin de Marcouze

17240 MOSNAC

Tél : 05.46.70.46.16 Fax : 05.46.70.48.14

web : <http://www.valdeseugne.com>

courriel : moulin@valdeseugne.com

Ouvert toute l'année

D'abord confortablement installé dans les salons face à la rivière, caressés par les rayons du soleil qui se reflètent sur les eaux du bief, vous dégusterez un Pineau des Charentes, judicieux assemblage de jus de raisins frais et de Cognac vieilli en fût de chêne.

Puis vous rejoindrez votre table dans notre salle à manger qui surplombe la rivière pour goûter la cuisine authentique et généreuse de notre Chef Eric Prud'homme.

Vous pourrez accompagner vos plats par l'un de nos merveilleux crus de Bordeaux. Pourquoi ne pas finir votre repas par un Brûlot Charentais, café chauffé et mélangé au Cognac brûlé (4°).

Réception : notre salle complétée par nos salons sont à votre disposition pour vos réceptions jusqu'à 80 personnes.

OUVERT 7 JOURS SUR 7 MIDI ET SOIR.

Fermeture annuelle : 02 janvier - 10 février (soir).

Le restaurant du Moulin du Val de Seugne est classé Logis Bacchus. La cave du restaurant est classée cave diamant des vins de Bordeaux par le CIVB. Prix de la presse du vin 2007.

Notre carte et nos menus évoluent à chaque saison. L'opportunité de nouveaux produits durant une saison peut faire que notre chef modifie certains plats.

Pour l'ensemble de cette carte les Prix sont TTC, service compris.

Menu saveur du moulin 29 €

Menu Haute-Saintonge

(entrée, plat, dessert) 35 €

(entrée, suite entracte, plat, dessert) 45 €

Menu dégustation 79 €

Menu Foie gras et Pineau des Charentes 49 €

Menu du terroir 45 € tout compris

Formule 21 € Midi sur semaine

(Entrée & Plat ou Plat & Dessert)

Menu enfant 13 €

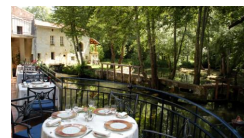
Classements et Guides Gastronomiques : Logis 3 cheminées d'exception

Table Distinguée (3 cocottes)

1 étoile au Bottin gourmand

You can enjoy a glass of "Pineau des charentes", a pleasant blend of the fresh grapes juice and Cognac matured in an oak cask in the lounges that faces towards the river and enjoy the beautiful view of the sun shinning onto the nearby waters.

Our dinning-room, which overhangs the river ; is the perfect setting for the famous and authentic regional cuisine, with one of our best



Hôtel-restaurant



Oui

Logis



Qualité Tourisme



Les Tables Gourmandes



Table Distinguée



Bar

Bordeaux wines.

After dinner you can relax and enjoy the local liqueur, "Brûlot Charentais", a mixture of hot coffee and Cognac (4°).

Reception : The 190 sqm large reception room and the lounges are at your disposal for receptions

Open 7/7 days.

Annual closure : 02 january - 13 february.

Spécialités culinaires : Cuisine gastronomique

Tarifs (€) :

Menu enfant : 13

Menu mini : 21

Menu maxi : 79

Label et certification : Logis, Qualité Tourisme, Les Tables Gourmandes, Confrérie de la Chaîne des Rotisseurs

Localisation : A la campagne, Au bord d'une rivière, Proche d'un site naturel, Proche d'un site patrimonial, Sur une île

Langue(s) pratiquée(s) : Anglais

Classements et Guides Gastronomiques : Tables Gourmandes, Bottin Gourmand, Champerard, Gault Millau, Le Routard, Michelin

Equipements : Bar, Jardin, Boutiques, Parking privé, Salon, Terrasse

Adhérent OTSI

Géolocalisation :

Latitude : 45.496450

Longitude : -0.515900



Jardin



Oui

Logis :

<http://www.logis-de-france.fr/fr/recherch/index-fast.php>

M. et Mme. BEDIN Jean-Marie
4 Moulin de Marcouze

17240 MOSNAC

Tél : 05.46.70.46.16 Fax : 05.46.70.48.14

web : <http://www.valdeseugne.com>

courriel : moulin@valdeseugne.com

M. et Mme. BEDIN Jean-Marie
4 Moulin de Marcouze

17240 MOSNAC

Tél : 05.46.70.46.16

Fax : 05.46.70.48.14

web : <http://www.valdeseugne.com>

courriel : moulin@valdeseugne.com