

Automne – Hiver
2011 /2012

PROPOSITIONS DE MENUS

(Uniquement sur réservation, au minimum 48h à l'avance)

Menu à 30,50 € ***

Le marbré de foie gras aux figues

Le filet mignon de porc en croûte, façon « Wellington »

L'assiette gourmande du pâtissier

Menu à 36,50 €

Les blinis de saumon fumé et mousseline de raifort

Le tournedos de sandre farci aux moules de Bouchot

Le magret de canard aux miel et épices douces

La carte des desserts

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin

Menu à 43,50 €

La trilogie de foie gras du moment

Le pavé de saumon rôti en écaille de Saint-Jacques

Le duo de filets (porc et bœuf) et sa fricassée de champignons

La carte des desserts

Menu à 45,50 €

L'attention du Chef

La raviole de lotte et céleri, émulsion de carottes

La noisette de gibier aux morilles, méli-mélo de fruits et légumes de saison

La carte des desserts

Nouveau !!

A partir du 1^{er} Octobre 2011, l'entrée du restaurant se fera par le hall de l'hôtel,

vous pourrez directement vous garer au parking sous terrain.

Si l'un de vos convives a des problèmes de mobilité ,n'hésitez pas à nous informer et nous vous indiquerons le chemin le plus aisé pour l'accès au restaurant.

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin

Menu à 52 €

L'attention du chef

Le presskopf de homard aux petits légumes

Le filet de dorade royale en croûte de tapenade et risotto crémeux

Le filet mignon de veau « Rosini »

La carte des desserts

Menu à 55 €

L'attention du chef

L'escalope de foie gras poêlée, aux fruits rouges

La trilogie de poissons

Le trou Alsacien

Le filet de bœuf aux morilles

La carte des desserts

***** Ce menu n'est pas servi aux occasions suivantes :**
1^{er} Janvier, Pâques, Fêtes des mères, 25 et 26 Décembre
Tarif TTC au 1^{er} Septembre 2011 selon TVA en vigueur

La carte des desserts : (à définir lors de la commande)

- ✦ La déclinaison autour du marron d'Ardèche
- ✦ Le biscuit moelleux au cœur coulant de chocolat
- ✦ La variation autour de la mandarine (à partir du 1^{er} Novembre 2011)
- ✦ Le kougelhopf glacé au Kirsch et sa brochette de griottines
- ✦ L'omelette Norvégienne flambée en salle
- ✦ Le vacherin glacé
- ✦ L'assiette gourmande du pâtissier

Les prix sont nets service compris.

En supplément à 4.70 € :

- Trou Alsacien (sorbet crémant arrosé au crémant)
- Notre Plateau de fromage

Le choix du menu doit être identique pour l'ensemble de la table.

Nous retenons votre attention que le nombre de menus réservés sera le nombre de menus facturés.

Merci de nous informer si l'un de vos convives venait à se désister (au minimum la veille du repas). Pour toute réservation (à partir de 15 personnes) un chèque d'arrhes de 150 € sera demandé en garantie)

Hôtel Domaine du Moulin
Restaurant La Villa du Meunier
Famille Landwerlin

Menu à 19 € *

Le mille-feuilles aux champignons

Ou

Le pressé de volaille fermière et foie gras

Le filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne

Ou

Le pavé de perche et son coulis de crustacés

La proposition de desserts du jour

Menu à 28€*

Menu du Terroir

21.50 € *

Le croustillant de Munster

La choucroute garnie

Le véritable Kougelhoph glacé au Kirsch

La tarte sablée au magret de canard fumé,
copeaux de vieux parmesan

Le pavé de sandre rôti
et son coulis de crustacés

Ou

Le quasi de veau au Pinot Noir

L'assiette gourmande du pâtissier

**Menus servis uniquement du Lundi au Samedi (excepté jours fériés)*

Proposition de menus à 19 € donnée à titre d'exemple. Nos menus changent quotidiennement en fonction du marché, un choix vous sera proposé le jour de votre repas.

Tarif TTC au 1^{er} Septembre 2011 selon TVA en vigueur