

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin

PRINTEMPS 2010

(Valable jusqu'au 15 Juin 2010)

PROPOSITIONS DE MENUS

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

Menu à 29,50 € ***

Le foie gras de canard maison,
Gelée au Muscat d'Alsace

La ballotine de pintade farcie et sa fricassée de champignons

L'assiette gourmande du pâtissier

Menu à 35,50 €

La salade au magret de canard fumé,
copeaux de vieux parmesan, vinaigrette Balsamique

Le pavé de sandre rôti aux asperges

Le quasi de veau braisé au Pinot Noir

La carte des desserts



44, rue de la 1^{re} Armée • 68190 ENSISHEIM • Tél. Restaurant: 03 89 81 15 10

Tél. Hôtel: 03 89 83 42 39 • Fax: 03 89 66 21 40

www.hotel-domainedumoulin-alsace.com • E-mail: reservation@domainedumoulin.com

RCS Mulhouse: T1 483 910 246

Hôtel Domaine du Moulin
Restaurant La Villa du Meunier
Famille Landwerlin

Menu à 40,50 €

La trilogie de foie gras du moment

Le pavé de saumon rôti en écaille de Saint Jacques,
spaghettis à la façon du « Meunier »

Le duo de filets (porc et bœuf) aux girolles

La carte des desserts

Menu à 43,50 €

L'attention du Chef

La brochette de lotte et gambas et son « wok » de légumes

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

La carte des desserts

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin

Menu à 48 €

Le feuilleté d'asperges aux morilles

Le filet de Bar à la plancha et son risotto crémeux

Le carré d'agneau rôti et sa garniture provençale

La carte des desserts

Menu à 53,50 €

L'escalope de foie gras poêlée aux fruits rouges

La trilogie de poissons

Le tournedos aux morilles

Le plateau de fromages

La carte des desserts

***** Ce menu n'est pas servi aux occasions suivantes :**

1^{er} Janvier, Pâques, Fêtes des mères, 25 et 26 Décembre

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

- La déclinaison gourmande autour d'un fruit de saison
- Le biscuit moelleux au cœur coulant de chocolat
- L'assiette gourmande du pâtissier
- Le dôme framboise et sorbet aux fruits rouges
- L'omelette Norvégienne flambée en salle
- Le vacherin glacé

Les prix sont nets service compris.

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 18.50 € *

La petite salade printanière

ou

Le pressé de volaille fermière et foie gras

Le filet mignon de porc en croûte de sésame

ou

Le pavé de perche et son « wok » de légumes

La proposition de desserts du jour

Menu du Terroir

21 € *

Le croustillant au munster

ou

La tartine campagnarde aux escargots et champignons poêlés

La choucroute garnie

Ou

Le pavé de sandre rôti, risotto aux asperges

Le kougelhopf glacé aux petites griottes

Ou

Le biscuit moelleux au cœur coulant de chocolat

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

Proposition de menus à 18,50 € donnée à titre d'exemple. Nos menus changent quotidiennement en fonction du marché, un choix vous sera proposé le jour de votre repas.