

*Hôtel Domaine du Moulin*

*Restaurant La Villa du Meunier*

Famille Landwerlin



Automne 2021

**PROPOSITIONS DE MENUS**

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

**MENU SAISON**

Lingot de foie gras de canard mi-cuit aux quetsches du verger

\*\*\*\*

Filet de daurade royale à la plancha aux moules de Bouchot

\*\*\*\*

Quasi de veau rôti à basse température, jus au Pinot Noir  
et petits légumes d'automne

\*\*\*\*

La sélection de desserts

---

**4 plats : 48.50 €**

**3 plats : 35.00 € (au choix entre la daurade ou le quasi de veau à définir lors de la réservation)**

*Tarif TTC au 25 septembre 2021 selon TVA en vigueur (10%)  
(Service compris)*

# Hôtel Domaine du Moulin

## Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



### **Menu à 59.50 €**

Œuf « parfait », topinambour, escargots du Florival  
et jambon de marcassin fumé

\*\*\*\*

Filet de bar « vapeur », poireaux iodés,  
pommes de terre fumées, vinaigrette de coquillages

\*\*\*\*

Poitrine de volaille fermière d'Alsace farcie aux champignons,  
courges en déclinaison

\*\*\*\*

La sélection de desserts

### **Menu à 69.50 €**

Escalope de foie gras poêlée, pommes fondantes à la cannelle

\*\*\*\*

Truite de source locale (Heimbach) en tartare et fumée,  
émulsion de pomme de terre à la Chartreuse

\*\*\*\*

Filet de turbot rôti en croûte d'agrumes et légumes racines

\*\*\*\*

Filet de bœuf rôti, lasagne de bœuf confit et cèpes des Vosges

\*\*\*\*

La sélection de desserts



L'ensemble des plats que nous vous  
proposons sont tous « Fait Maison »

**Tarif TTC au 25 septembre 2021 selon TVA en vigueur (10%)  
(Service compris)**

# Hôtel Domaine du Moulin

## Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



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

#### Desserts création d'Aurelien :

- Dans l'idée d'une religieuse, poire au poivre de Timut, mousse chocolat Dulcey Valrhona
- Création autour du miel de châtaignier
- Biscuit moelleux chocolat, framboises et glace au sapin
- Douceur lacté praliné

#### Autour d'un Classic :

- Omelette Norvégienne flambée en salle
- Traditionnel vacherin glacé
- Entremet vanille caramel et son sablé breton

### En complément de votre menu :

- Trou Alsacien (sorbet crémant arrosé au crémant) 5.50 €
- Chariot de fromages 9.50 €

\* \* \* \*

**Le choix du menu ainsi que le choix du dessert doit être identique pour l'ensemble de la table.**

**Nous retenons votre attention sur le fait 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.**

**Pour le confort de nos hôtes, nous n'organisons pas de mariage, il n'est également pas possible de  
proposer d'animation musicale.**

**Du Lundi soir au Vendredi (hors jours fériés),  
le Chef vous propose également un menu du jour au prix de 24,50 € par personne  
composé au gré du marché.**

**Tarif TTC au 25 septembre 2021 selon TVA en vigueur (10%)  
(Service compris)**