

DOMAINE DU MOULIN
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



Automne 2022

PROPOSITIONS DE MENUS

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

MENU SAISON

Dos de saumon « Label rouge » mariné, concombre, pomme verte et raifort

Filet de dorade royale aux moules de Bouchot

Poitrine de volaille fermière d'Alsace, champignons et courge butternut

La sélection de desserts

4 plats : 54.00 €

3 plats : 37.50 € (au choix entre le filet de dorade royale ou la poitrine de volaille à définir lors de la réservation)

Ce choix doit être unique pour l'ensemble de la table.

Afin de veiller au bien être de nos équipes, nous vous serions reconnaissants de prendre note des horaires de notre établissement :

Au déjeuner, arrivée entre 12h et 13h30 – fin de service à 16h

Au dîner, arrivée entre 19h et 21h00 – fin de service à 23h30

Si vous souhaitez prolonger votre repas autour d'un verre, notre salon de l'hôtel est à votre disposition.

Famille LANDWERLIN

Tarif TTC au 1^e octobre 2022 selon TVA en vigueur (10%)

DOMAINE DU MOULIN
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



Menu à 57.00 €

L'attention du Chef

Foie gras de canard mi-cuit, et confit de coing

Bar grillé à la plancha, panais et marinière de coquillages

La sélection de desserts

Menu à 57.00 €

L'attention du Chef

Noix de Saint-Jacques poêlées, pomme du verger,
boudin et beurre blanc au cidre

Filet mignon de veau rôti, chou farci au foie gras et pommes de terre confites

La sélection de desserts

Tarif TTC au 1^e octobre 2022 selon TVA en vigueur (10%)

DOMAINE DU MOULIN
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



Menu à 75.00 €

La petite attention du Chef

Foie gras de canard mi-cuit, et confit de coing

Noix de Saint-Jacques poêlées, pomme du verger,

boudin et beurre blanc au cidre

Filet de bœuf, carottes des sables et lasagne aux cèpes des Vosges

Pré dessert

La sélection de desserts



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

Tarif TTC au 1^e octobre 2022 selon TVA en vigueur (10%)

DOMAINE DU MOULIN
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



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

Desserts création d'Aurelien et Vincent :

- Poire et café en jeu de texture
- Tout en fraîcheur, minestrone et confit de fruits exotiques, sorbet kiwi
- Douceur automnale autour de la noix, du coing et de la courge butternut
- Chocolat noir et noix de coco dans l'idée d'un « Bounty »

Autour d'un Classic :

- Omelette Norvégienne (vanille framboise) flambée en salle
- Traditionnel vacherin glacé
- Biscuit moelleux au chocolat, crème glacée vanille

En complément de votre menu :

- Trou Alsacien (sorbet crémant arrosé au crémant) 6.00 €
- Assiette de fromages (fromageries St Nicolas et Fischer) 12.50 €

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.**

Tarif TTC au 1^{er} octobre 2022 selon TVA en vigueur (10%)