

DOMAINE DU MOULIN
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



Hiver 2022

PROPOSITIONS DE MENUS

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

MENU SAISON

Œuf parfait, champignons, crème de comté et truffe noire

Filet de dorade royale aux moules de Bouchot

Quasi de veau rôti à basse température, trompette de la mort et courges en déclinaison

La sélection de desserts

4 plats : 54.00 €

3 plats : 37.50 € (au choix entre le filet de dorade royale ou le quasi de veau 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^{er} décembre 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, gelée au vin chaud et fruits du berawecka

Bar grillé à la plancha, légumes racines, crème iodée et huitre gratinée

La sélection de desserts

Menu à 57.00 €

L'attention du Chef

Langoustine « snackée », raviole de légumes d'automne, bisque en émulsion

Dos de biche en « croûte noire », champignons, châtaigne et chou rouge

La sélection de desserts

Tarif TTC au 1^e décembre 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

Langoustine « snackée », raviole de légumes d'automne, bisque en émulsion

Filet de bœuf, moelle et fleischnacka de bœuf confit

Pré dessert

La sélection de desserts



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

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

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

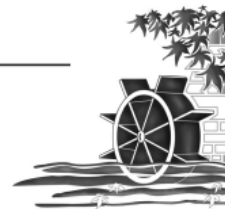
Desserts création d'Aurelien et Vincent :

DOMAINE DU MOULIN
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



- Le feuille à feuille chocolat-griottes
- Tout en légèreté, mousse au praliné et confit de cranberries
- Irish coffee en texture : glace au Whisky, crémeux lait et café
- Le palet à la châtaigne, éclat de meringue, crème fouettée vanillée

Autour d'un Classique :

- 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) 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^e décembre 2022 selon TVA en vigueur (10%)