

*Hôtel Domaine du Moulin*

*Restaurant La Villa du Meunier*

Famille Landwerlin



Été 2018

**PROPOSITIONS DE MENUS**

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

**Menu à 33 € \*\*\***

Le cannelloni de saumon fumé, « chiboust » de pomme de terre  
et petits légumes en escabèche

\*\*\*\*

Le quasi de veau, jus à la sauge

\*\*\*\*

La sélection de desserts

**Menu à 46.00 €**

Le marbré de foie gras aux abricots

\*\*\*\*

Le filet de daurade Royale,  
moules de Bouchot

\*\*\*\*

La poitrine de volaille fermière d'Alsace,  
farci aux girolles

\*\*\*\*

La sélection de desserts

**Tarif TTC au 1<sup>er</sup> Juillet 2018 selon TVA en vigueur (10%)  
(Service compris)**

# Hôtel Domaine du Moulin

## Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



### Menu à 57.50 €

L'œuf « parfait », girolles et petits pois

\*\*\*\*

Le filet de bar, mijotée de petits légumes au homard,  
beurre safrané

\*\*\*\*

Le filet de bœuf cuit à basse température,  
jus corsé au foie gras

\*\*\*\*

La sélection de desserts

### Menu à 66,50 €

L'escalope de foie gras poêlée,  
fraise et gingembre

\*\*\*\*

Le carpaccio de noix de Saint -Jacques  
aux agrumes

\*\*\*\*

Le filet de turbot rôti, sabayon au Champagne

\*\*\*\*

Le carré d'agneau en croûte d'herbes

\*\*\*\*

La sélection de desserts



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

**Tarif TTC au 1<sup>er</sup> Juillet 2018 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)

- L'abricot en « trompe l'œil »
- L'omelette Norvégienne flambée en salle
- Le vacherin glacé
- L'assiette gourmande du pâtissier
- La fine tuile framboise-pistache
- Le « dôme » chocolat au cœur coulant caramel

## En complément de votre menu :

- Trou Alsacien (sorbet crémant arrosé au crémant) 5.50 €
- Chariot de fromages 9.00 €

**\*\*\* Ce menu n'est pas servi aux occasions suivantes :**  
**Pâques, Fêtes des mères, Noël**

**\* \* \* \***

**Le choix du menu ainsi que le choix du dessert 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.**

**Du Dimanche soir au Vendredi soir (hors jours fériés),  
le Chef vous propose également un menu du jour à 23.00 € et un menu du terroir à 27 €  
(hors jours fériés) composé au gré du marché.**

**Tarif TTC au 1<sup>er</sup> Juillet 2018 selon TVA en vigueur (10%)  
(Service compris)**