

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



Eté 2019

PROPOSITIONS DE MENUS

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

MENU SAISON

Le foie gras de canard mi-cuit, chutney abricot-lavande

Le filet de daurade royale, petits pois en texture

La poitrine de volaille fermière d'Alsace farcie aux girolles

La sélection de desserts

4 plats : 47.00 €

3 plats : 33.50 € (au choix entre poisson et viande à définir lors de la réservation)

*Tarif TTC au 1^{er} Juillet 2019 selon TVA en vigueur (10%)
(Service compris)*

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



Menu à 58.00 €

Le carpaccio de noix de Saint - Jacques aux agrumes,
vinaigrette yuzu

Le médaillon de lotte rôti au chorizo Ibérique
et petite salade de légumes

Le filet de bœuf cuit à basse température,
jus réduit au Pinot Noir

La sélection de desserts

Menu à 67.00 €

La dégustation autour du foie gras

L'œuf parfait, girolles et petits pois

Le filet de turbot rôti, marinère de coquillage aux herbes

Le carré d'agneau en croûte d'herbes,
« chutney » de poivrons rouges, polenta aux olives

La sélection de desserts



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

**Tarif TTC au 1^{er} Juillet 2019 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'opéra pistache-framboise
- L'omelette Norvégienne flambée en salle
- Le vacherin glacé
- L'assiette gourmande du pâtissier
- La pêche-verveine en trompe l'œil
- La barre lacté praliné

En complément de votre menu :

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

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.

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

**Tarif TTC au 1^{er} Juillet 2019 selon TVA en vigueur (10%)
(Service compris)**