

Hôtel Domaine du Moulin
Restaurant La Villa du Meunier
Famille Landwerlin



Printemps 2019

PROPOSITIONS DE MENUS

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

MENU

Le foie gras de canard, fraises et rhubarbe

Le dos de cabillaud rôti aux asperges

La poitrine de volaille fermière d'Alsace farcie aux morilles

La sélection de desserts

4 plats : 47.00 €

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

Ce menu n'est pas servi à Pâques et à la fête des mères

*Tarif TTC au 1^{er} Avril 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 filet de bar rôti,
raviole de homard

Le filet de bœuf cuit à basse température,
petits légumes printaniers

La sélection de desserts

Menu à 67.00 €

La dégustation autour du foie gras

L'œuf parfait, asperges, morilles et crème de vieux conté

Le filet de turbot rôti, petits pois en texture et sauce matelote

Le carré d'agneau en croûte d'herbes,
chutney de poivrons rouges au chorizo ibérique

La sélection de desserts



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

**Tarif TTC au 1^{er} avril 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 déclinaison fraise/rhubarbe
- 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} avril 2019 selon TVA en vigueur (10%)
(Service compris)*