

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



Aout 2020

PROPOSITIONS DE MENUS

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

MENU SAISON

Lingot de foie gras de canard, abricot et romarin

Filet de daurade royale à la plancha, sauce vierge

Poitrine de volaille fermière d'Alsace farcie aux girolles

La sélection de desserts

4 plats : 48.50 €

3 plats : 34.00 €

(au choix entre la daurade royale et la poitrine de volaille à définir lors de la réservation)

Tarif TTC au 1^{er} Août 2020 selon TVA en vigueur (10%)

(Service compris)

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



Menu à 58.50 €

Tomate et Mozzarella «Di Buffala » en jeu de texture

Ballotine de lieu jaune, petits pois, girolles et marinière de coquillages

Filet de bœuf rôti à basse température,

fantaisie de carottes,

croque-monsieur de bœuf confit

La sélection de desserts

Menu à 69.50 €

Œuf « parfait », girolles et petits pois

Fraîcheur de langoustines, framboises et salicornes, granité au Champagne rosé

Bar et homard en mode « estival »,

tarte sablée au parmesan et légumes du soleil

Carré d'agneau en croûte d'ail, mijoté de coco au chorizo,

pomme de terre fumée au foin

La sélection de desserts



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

**Tarif TTC au 1^{er} Août 2020 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)

- La pina Colada
(ananas caramélisé, ganache montée au Rhum, zéphyr noix de coco)
- L'omelette Norvégienne flambée en salle
- Le vacherin glacé
- Minestrone de fruits exotiques, croustillant et crémeux passion, chocolat Dulcey Valrhona
- Le « pêché » mignon en trompe l'œil
(création autour de la pêche et verveine)

En complément de votre menu :

- Trou Alsacien (sorbet crémant arrosé au crémant) 5.50 €
- Sélection de fromages d'Alsace (fromagerie Saint-Nicolas Colmar) 10.50 €

**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.**

**Pour confirmer votre choix de menu et l'organisation de votre repas,
nous vous conseillons de prendre rendez-vous**

**Du Dimanche soir au Vendredi soir (hors jours fériés),
le Chef vous propose également un menu du jour au prix de 23,50 € par personne
composé au gré du marché.**

*Tarif TTC au 1^{er} Août 2020 selon TVA en vigueur (10%)
(Service compris)*