

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



Octobre 2020

PROPOSITIONS DE MENUS

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

MENU SAISON

Mousseline de noix de Saint Jacques, aux moules de Bouchot

Filet de daurade royale à la plancha, coulis de homard

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} Octobre 2020 selon TVA en vigueur (10%)

(Service compris)

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



Menu à 58.50 €

Foie gras de canard mi-cuit,
compotée de coing

Ballotine de sandre farcie aux grenouilles,
ravioles de courges aux agrumes

Filet mignon de veau cuit à basse température,
petits légumes de saison

La sélection de desserts

Menu à 69.50 €

L'œuf « parfait », cèpes des Vosges
et jambon de marcassin fumé

Truite saumonée locale (Heimbach) marinée et fumée,
émulsion de pomme de terre parfumée à la Chartreuse

Filet de bar « vapeur », vinaigrette de coquillages, légumes racines

Dos de biche rôti, courge butternut et pâte de fruit au poivre de cassis

La sélection de desserts



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

**Tarif TTC au 1^{er} Octobre 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)

- Entremet d'automne (marron, mûre et cassis)
- L'omelette Norvégienne flambée en salle
- Le vacherin glacé
- Feuille à feuille au chocolat Grand Cru Guanaja
- Douceur vanille - caramel
(sablé breton, mousse diplomate vanille et crémeux caramel)
- Pomme de nos vergers en « trompe-l'œil »
(ganache montée calvados, pommes crues et cuites, sorbet pomme)

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} Octobre 2020 selon TVA en vigueur (10%)
(Service compris)*