

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



Printemps 2020

PROPOSITIONS DE MENUS

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

MENU SAISON

Le foie gras de canard, minestrone de fraises au balsamique

Le dos de cabillaud, rôti aux asperges

La poitrine de volaille fermière d'Alsace, crème de morilles au Vin Jaune

La sélection de desserts

4 plats : 48.00 €

3 plats : 33.90 € (au choix entre le cabillaud ou la poitrine de volaille à définir lors de la réservation)

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

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



Menu à 58.50 €

L'œuf parfait, asperges et morilles

Le filet de bar, salade de légumes et jus au chorizo

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

La sélection de desserts

Menu à 68.00 €

La dégustation autour du foie gras

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

Le filet de turbot rôti aux asperges

Le carré d'agneau en croûtes d'herbes, chutney de poivrons rouges

La sélection de desserts



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

*Tarif TTC au 1^{er} Mars 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
- L'assiette gourmande du pâtissier
- Le finger café noisette
- (mousse et crème café, croquant et financier noisette)
- L'opéra pistache-framboise
- (mousse légère pistache, crémeux et confit de framboise, biscuit joconde et croustillant pistache)

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.**

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