

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



Automne 2021

PROPOSITIONS DE MENUS

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

MENU SAISON

Lingot de foie gras de canard mi-cuit aux quetsches du verger

Filet de daurade royale à la plancha aux moules de Bouchot

Quasi de veau rôti à basse température, jus au Pinot Noir
et petits légumes d'automne

La sélection de desserts

4 plats : 48.50 €

3 plats : 35.00 € (au choix entre la daurade ou le quasi de veau à définir lors de la réservation)

*Tarif TTC au 25 septembre 2021 selon TVA en vigueur (10%)
(Service compris)*

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



Menu à 59.50 €

Œuf « parfait », topinambour, escargots du Florival
et jambon de marcassin fumé

Filet de bar « vapeur », poireaux iodés,
pommes de terre fumées, vinaigrette de coquillages

Poitrine de volaille fermière d'Alsace farcie aux champignons,
courges en déclinaison

La sélection de desserts

Menu à 69.50 €

Escalope de foie gras poêlée, pommes fondantes à la cannelle

Truite de source locale (Heimbach) en tartare et fumée,
émulsion de pomme de terre à la Chartreuse

Filet de turbot rôti en croûte d'agrumes et légumes racines

Filet de bœuf rôti, lasagne de bœuf confit et cèpes des Vosges

La sélection de desserts



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

**Tarif TTC au 25 septembre 2021 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)

Desserts création d'Aurelien :

- Dans l'idée d'une religieuse, poire au poivre de Timut, mousse chocolat Dulcey Valrhona
- Création autour du miel de châtaignier
- Biscuit moelleux chocolat, framboises et glace au sapin
- Douceur lacté praliné

Autour d'un Classic :

- Omelette Norvégienne flambée en salle
- Traditionnel vacherin glacé
- Entremet vanille caramel et son sablé breton

En complément de votre menu :

- Trou Alsacien (sorbet crémant arrosé au crémant) 5.50 €
- Chariot de fromages 9.50 €

* * * *

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.**

**Du Lundi soir au Vendredi (hors jours fériés),
le Chef vous propose également un menu du jour au prix de 24,50 € par personne
composé au gré du marché.**

**Tarif TTC au 25 septembre 2021 selon TVA en vigueur (10%)
(Service compris)**