

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



Hiver 2021

PROPOSITIONS DE MENUS

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

MENU SAISON

Foie gras de canard aux parfums de Noël

Ballotine de lieu jaune, légumes racines

Poitrine de volaille fermière d'Alsace aux chanterelles

La sélection de desserts

4 plats : 49.50 €

3 plats : 36.00 € (au choix entre le lieu jaune ou la poitrine de volaille à définir lors de la réservation)

Ce choix doit être unique pour l'ensemble de la table.

Afin de veiller au bien être de nos équipes, nous vous serions reconnaissants de prendre note des horaires de notre établissement :

Au déjeuner, arrivée entre 12h et 13h30 – fin de service à 16h

Au dîner, arrivée entre 19h et 21h30 – fin de service à 23h30

Si vous souhaitez prolonger votre repas autour d'un verre, notre salon de l'hôtel est à votre disposition.

Famille LANDWERLIN

**Tarif TTC au 1^{er} Décembre 2021 selon TVA en vigueur (10%)
(Service compris)**

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



Menu à 59.50 €

Œuf fermier « parfait », façon meurette, crème de comté et truffe noire

Filet de bar rôti, raviole de homard, bisque en émulsion

Dos de biche en « croûte noire »,
fricassée de champignons et betterave en déclinaison

La sélection de desserts

Menu à 71.00 €

Escalope de foie gras poêlée, pommes fondantes à la cannelle

Fraîcheur de tourteau, mandarine et topinambour

Filet de turbot rôti en croûte « Viennoise », panais et truffe noire

Filet de bœuf rôti, carottes, croque-monsieur de bœuf confit et sauce Bordelaise à la moëlle

La sélection de desserts



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

**Tarif TTC au 1^{er} Décembre 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 :

- Pomme-vanille en trompe l'œil, caramel en texture
- Irish Coffee en texture : glace au Whisky, croustillant et crémeux café
- Feuille à feuille au chocolat « Grand Cru » Valrhona
- Fraîcheur de fruits exotiques, mousse légère à la cacahuète, sorbet passion

Autour d'un Classic :

- Omelette Norvégienne flambée en salle
- Traditionnel vacherin glacé
- Entremet vanille caramel et son sablé breton
- Traditionnel moelleux au chocolat, crème glacée vanille

En complément de votre menu :

- Trou Alsacien (sorbet crémant arrosé au crémant) 5.50 €
- Chariot de fromages 10 €

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 au Vendredi (hors jours fériés),
le Chef vous propose également un menu du jour au prix de 25,50 € par personne
composé au gré du marché.**

**Tarif TTC au 1^{er} Décembre 2021 selon TVA en vigueur (10%)
(Service compris)**