

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



Printemps 2022

PROPOSITIONS DE MENUS

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

MENU SAISON

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

Daurade royale, asperges de la région et gnocchis à l'ail des ours

Quasi de veau rôti à basse température, oignons en texture

La sélection de desserts

4 plats : 50.00 €

3 plats : 36.50 € (au choix entre la daurade royale ou le quasi de veau 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^e avril 2022 selon TVA en vigueur (10%)
(Service compris)**

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



Menu à 54.50 €

L'attention du Chef

Foie gras de canard mi-cuit, fraise et gingembre

Filet de bar en croûte d'herbes, langoustines et fenouil

La sélection de desserts

Menu à 54.50 €

L'attention du Chef

Fraîcheur de tourteau aux agrumes et asperges de la région

Poitrine de volaille fermière d'Alsace, asperges et morilles au vin jaune

La sélection de desserts

**Tarif TTC au 1^e avril 2022 selon TVA en vigueur (10%)
(Service compris)**

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



Menu à 66.00 €

La petite attention du Chef

Foie gras de canard mi-cuit, fraise et gingembre

Fraîcheur de tourteau aux agrumes et asperges de la région

Poitrine de volaille fermière d'Alsace, asperges et morilles au vin jaune

Pré dessert

La sélection de desserts



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

***Tarif TTC au 1^{er} avril 2022 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 :

- Parfait glacé verveine - praliné rafraîchi aux agrumes
- Dans l'idée d'un After-Eight, chocolat grand cru et menthe poivrée
- « Bibalaskæs » à la rhubarbe :
rhubarbe pochée et compotée, biscuit sablé et mousse légère au fromage blanc

Autour d'un Classic :

- Omelette Norvégienne flambée en salle
- Traditionnel vacherin glacé
- Traditionnel moelleux au chocolat, crème glacée vanille

En complément de votre menu :

- Trou Alsacien (sorbet crémant arrosé au crémant) 5.50 €
- Assiette de fromages (fromagerie St Nicolas) 12.00 €

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.**

Ces menus ne sont pas servis pour la Fêtes des mères

**Tarif TTC au 1^e avril 2022 selon TVA en vigueur (10%)
(Service compris)**