

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



Eté 2022

PROPOSITIONS DE MENUS

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

MENU SAISON

Œuf parfait, girolles et petit pois

Filet de bar rôti, bisque de homard en émulsion

Poitrine de volaille fermière d'Alsace, déclinaison autour du maïs

La sélection de desserts

4 plats : 50.00 €

3 plats : 36.50 € (au choix entre le filet de bar 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} juillet 2022 selon TVA en vigueur (10%)

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, abricot et lavande

Lotte rôtie au beurre noisette, carottes et orange

La sélection de desserts

Menu à 54.50 €

L'attention du Chef

Fraîcheur de homard dans l'esprit d'un gaspacho

Filet mignon de veau rôti à basse température,
tomates confites, polenta aux olives Taggiasche

La sélection de desserts

Tarif TTC au 1^{er} juillet 2022 selon TVA en vigueur (10%)

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



Menu à 68.00 €

La petite attention du Chef

Foie gras de canard mi-cuit, abricot et gingembre

Fraîcheur de homard dans l'esprit d'un gaspacho

Filet mignon de veau rôti à basse température,
tomates confites, polenta aux olives Taggiasche

Pré dessert

La sélection de desserts



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

Tarif TTC au 1^{er} juillet 2022 selon TVA en vigueur (10%)

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 au thym et pêche en texture
- Tout en fraîcheur, dans l'idée d'un mojito framboise
- Arlette vanille-abricot
- Palet croustillant au chocolat Grand Cru et groseilles

Autour d'un Classic :

- Omelette Norvégienne(vanille framboise) flambée en salle
- Traditionnel vacherin glacé
- Biscuit 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.**

Tarif TTC au 1^{er} juillet 2022 selon TVA en vigueur (10%)