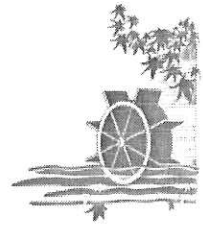


Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



Automne - Hiver 2018

PROPOSITIONS DE MENUS

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

Menu à 33.50 € ***

La mousseline de noix de Saint-Jacques,
nage de coquillages

Le magret de canard « Apicus »
(miel et épices douces)

La sélection de desserts

Menu à 46.50 €

Le foie gras de canard, compotée de coing

Le filet de daurade Royale,
moules de Bouchot

Le quasi de veau aux trompettes de la mort

La sélection de desserts

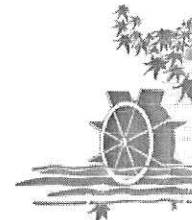
Tarif TTC au 1^{er} Octobre 2018 selon TVA en vigueur (10%)

(Service compris)

Hôtel Domaine du Moulin

Restaurant La Villa du Meunier

Famille Landwerlin



Menu à 57.50 €

Le presskopf de tête de veau et homard, condiment gribiche

Le bar « vapeur »

vinaigrette de coques et moules de Bouchot

Le filet de bœuf cuit à basse température,
jus corsé au foie gras

La sélection de desserts

Menu à 66,50 €

L'escalope de foie gras poêlée,
Kougelhopf perdu et pommes fondantes

La poêlée de Saint Jacques, sabayon aux cèpes
choux frisé aux agrumes

Le filet de turbot rôti, topinambour en texture

Le dos de biche, garniture automnale

La sélection de desserts



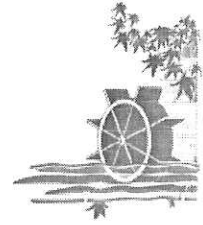
L'ensemble des plats que nous vous
proposons sont tous « Fait Maison »

**Tarif TTC au 1^{er} Octobre 2018 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 pomme en « trompe l'œil » et son sorbet
- L'omelette Norvégienne flambée en salle
- Le vacherin glacé
- L'assiette gourmande du pâtissier
- La douceur autour de la mandarine
- La barre lacté praliné

En complément de votre menu :

- | | |
|--|--------|
| ➤ Trou Alsacien (sorbet crémant arrosé au crémant) | 5.50 € |
| ➤ Chariot de fromages | 9.00 € |

*** *Ce menu n'est pas servi aux occasions suivantes :*

Pâques, Fêtes des mères, Noël

Le choix du menu ainsi que le choix du dessert doit être identique pour l'ensemble de la table.

**Nous retenons votre attention 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.**

**Du Dimanche soir au Vendredi soir (hors jours fériés),
le Chef vous propose également un menu du jour à 23.00 €
composé au gré du marché.**

**Tarif TTC au 1^{er} Octobre 2018 selon TVA en vigueur (10%)
(Service compris)**