

# LE DOMAINE DU MOULIN S'INVITE CHEZ VOUS

## Drive Gastronomique

Famille Landwerlin

Suite à son succès, la formule Drive gastronomique continue les Vendredis, Samedis et Dimanches.  
Venez récupérer votre repas de 10 heures à 18 heures à la réception de l'hôtel.  
Commander avant 18 heures la veille.

Vendredi 18, Samedi 19 et Dimanche 20 Septembre 2020

### Menu gourmand à 25,00 Euros / personne

Entrée + plat + dessert

Le cannelloni de saumon fumé, « chiboust » de pomme de terre,  
petits légumes en escabèche

\*\*\*\*

Le filet mignon de veau rôti en basse température  
jus au Pinot Noir

Ou

Le filet de daurade royale, girolles et petits pois

\*\*\*\*

« L'abeille » gourmande  
(création autour de la framboise et du chocolat Dulcey Valrhona)

En accord avec votre menu :

Riesling Grand cru „ Kaefferkopf ” J.B. Adam 2017, (75 cl) à 18,00 €

Pinot Noir, “Réserve” Léon Beyer 2015 (75 cl) à 16,50 €

Faites-vous plaisir en emportant à la maison un repas du Domaine du Moulin !

**HOTEL\*\*\*\* – SPA – RESTAURANT**

44, rue de la 1<sup>ère</sup> Armée

68190 ENSISHEIM • Tél. 03 89 83 42 39

[www.domainedumoulin.com](http://www.domainedumoulin.com)

### Nos suggestions à emporter :

Foie gras de canard mi-cuit compotée de cerises du verger (portion 70 g)	10,00 €
Saumon fumé (par nos soins), crème de raifort (portion 70 g)	6,00 €
Terrine du chef (300 g)	6,00 €
*****	
Magret de canard, quetsches du verger	16,50 €
Filet de daurade royale, girolles et petits pois	16,50 €
*****	
Biscuit moelleux au cœur coulant de chocolat	5,00 €
Pina Colada (ananas caramélisé, ganache montée au rhum et gelée coco)	6,00 €
« L'abeille » gourmande (création autour de la framboise et du chocolat Dulcey Valrhona)	6,00 €
*****	
Glaces et sorbets maison (1/2 litre) (Vanille, Vanille-fraise, Café, Framboise, Mangue-citron vert, Exotique-framboise)	5,00 €
« Magnum » du Moulin (Vanille ou Vanille-caramel)	4,50 €
*****	
Assortiments de caramel mou (250 g) (Beurre salé, Amande-Noisette, Passion)	6,00 €
Tablette création au chocolat	5,00 €

### Les suggestions du sommelier :

<b>Crémant d'Alsace</b> , J.B Adam	12,00 €
<b>Gewurztraminer</b> , Grand Cru „ Vorbourg “ Haeffelin-Heyberger 2018	12,00 €
<b>Faugère</b> , « Le Songe de l'Abbé » Abbaye Sylva Plana 2016 (75cl)	20,00 €

### Apéritif du Chef :



Petit burger aux 2 saumons, terrine de campagne maison, pizza légumes chorizo...  
(Variable selon l'humeur du Chef !)

6,00 €