

DOMAINE DU MOULIN
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



Été 2026

PROPOSITIONS DE MENUS

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

MENU SAISON

Tomates confites, panna cotta mozzarella
et pastèque en jeu de textures, jambon Ibérique

Filet de dorade royale, petits pois et beurre blanc safrané

Quasi de veau rôti à basse température,
jus à la sauge

La sélection de desserts

4 plats : 60,00 € / personne

3 plats : 43,00 € / personne

(Au choix entre la dorade royale ou le quasi de veau à définir lors de la réservation.

Le choix de plat 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 12h00 et 13h30 – fin de service à 16h00

Au dîner, arrivée entre 19h00 et 21h00 – fin de service à 23h30

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

Tarifs TTC au 18 juin 2026 selon TVA en vigueur (10%)

DOMAINE DU MOULIN
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



Menu à 67,50 €

La petite attention du Chef

Fraîcheur de homard bleu dans l'esprit d'un gaspacho

Carré d'agneau en croûte pistachée,
croustillant d'épaule confite et fantaisie de carottes

La sélection de desserts

Menu à 67,50 €

La petite attention du Chef

Lingot de foie gras
de canard mi-cuit, confit de cerises,
amandes et poivre de Sichuan

Filet de lieu jaune rôti, bouillon estival aux coquillages

La sélection de desserts

Tarifs TTC au 18 juin 2026 selon TVA en vigueur (10%)

DOMAINE DU MOULIN
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



Menu à 89,00 €

La petite attention du Chef

Lingot de foie gras de canard mi-cuit, confit de cerises,
amandes et poivre de Sichuan

Omble chevalier en croûte de verveine,
grenouilles et ravioles potagères

Filet de bœuf à la moelle, sucrine farcie,
pommes de terre confites au beurre fumé

Pré-dessert

La sélection de desserts



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

Tarifs TTC au 18 juin 2026 selon TVA en vigueur (10%)

DOMAINE DU MOULIN
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



La sélection des desserts :
(à définir lors de la commande)

Desserts « créations d'Aurélien et Vincent » :

- Menthe-chocolat, biscuit et crémeux chocolat, caviar de menthe
- Fraise et rhubarbe, mousse au poivre de Timut, granité fleur de sureau
- Fraîcheur aux agrumes, gelée verveine-citron et croustillant aux graines
- Délice de fruits rouges et parfait glacé à la rose

Autour d'un classique :

- 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) | 6.00 € |
| ➤ Assiette de fromages d'Alsace (fromagerie St Nicolas) | 14.00 € |

Le choix du menu ainsi que le choix du dessert doivent être identiques 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.

Tarifs TTC au 14 juin 2026 selon TVA en vigueur (10%)