

DOMAINE DU MOULIN  
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



Printemps 2024

**PROPOSITIONS DE MENUS**

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

**MENU SAISON**

Marbré de foie gras aux figues

\*\*\*\*

Filet de daurade royale à la plancha, asperges et petits pois

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

La sélection de desserts

---

**4 plats : 59.00 €**

**3 plats : 42.00 € (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 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.

Famille LANDWERLIN

**Tarifs TTC au 1<sup>er</sup> Avril 2024 selon TVA en vigueur (10%)**

DOMAINE DU MOULIN  
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



**Menu à 61 €**

L'attention du Chef

\*\*\*\*

Lingot de foie gras de canard mi-cuit, hibiscus, rhubarbe et fraise

\*\*\*\*

"Viennoise" de lieu jaune de ligne, girolles, coquillages et fenouil

\*\*\*\*

La sélection de desserts

**Menu à 64.00 €**

L'attention du Chef

\*\*\*\*

Fraîcheur de tourteau, asperges et petits pois

\*\*\*\*

Carré d'agneau en croûte pistachée, croustillant d'épaule confite, légumes aux épices

\*\*\*\*

La sélection de desserts

*Tarifs TTC au 1<sup>er</sup> Avril 2024 selon TVA en vigueur (10%)*

DOMAINE DU MOULIN  
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



**Menu à 78.00 €**

La petite attention du Chef

\*\*\*\*

Lingot de foie gras de canard mi-cuit, hibiscus, rhubarbe et fraise

\*\*\*\*

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, agrumes et noisettes

\*\*\*\*

Filet mignon de veau, asperges, morilles et vin Jaune

\*\*\*\*

Pré-dessert

\*\*\*\*

La sélection de desserts



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

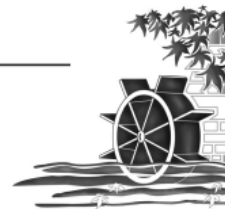
*Tarifs TTC au 1<sup>er</sup> Avril 2024 selon TVA en vigueur (10%)*

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 » :

- Fraîcheur fraise, citron et basilic
- Finger chocolat - cacahuète
- Dans l'esprit d'un Opéra pistache-framboise
- Douceur amande et rhubarbe

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 (fromagerie St Nicolas)     | 13.50 € |

\*\*\*\*

**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.**

**Ces menus ne sont pas servis le jour de la fête des mères.**

*Tarifs TTC au 1<sup>er</sup> Avril 2024 selon TVA en vigueur (10%)*