

DOMAINE DU MOULIN
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



Printemps 2026

PROPOSITIONS DE MENUS

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

MENU SAISON

Truite de source locale (Heimbach) en tartare et fumée,
asperges de la région

Filet de lieu jaune, cannelloni printanier,
crème de langoustine aux agrumes

Poitrine de volaille d'Alsace farcie aux morilles

La sélection de desserts

4 plats : 59,00 € / personne

3 plats : 42,00 € / personne

(Au choix entre le lieu jaune ou la poitrine de volaille 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 23 mars 2026 selon TVA en vigueur (10%)

DOMAINE DU MOULIN
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



Menu à 66,00 €

L'attention du Chef

Crudo de langoustines,
framboise et salicorne

Filet mignon de veau,
asperges, morilles et vin Jaune

La sélection de desserts

Menu à 66,00 €

L'attention du Chef

Lingot de foie gras de canard mi-cuit, fraises, rhubarbe et gingembre

Filet de bar, petits pois,
coques et émulsion marinère

La sélection de desserts

Tarifs TTC au 23 mars 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, fraises, rhubarbe et gingembre

Turbot en croûte « Viennoise », asperges et girolles

Carré d'agneau rôti, croustillant d'épaule confite,
petits pois et menthe

Pré-dessert

La sélection de desserts



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

Tarifs TTC au 23 mars 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 » :

- Fantaisie fraise, noix de coco et hibiscus
- Fraîcheur pomme-aneth, mousse légère au citron, sorbet Granny Smith
- Parfait glacé rose, mangue et espuma de grenade
- Petit pot au chocolat gianduja, riz soufflé, mousse et crémeux framboise-menthe

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.

Ces menus ne seront pas servis à Pâques, à la Fête des mères et à la Fête des pères.

Tarifs TTC au 23 mars 2026 selon TVA en vigueur (10%)