

DOMAINE DU MOULIN
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



Été 2025

PROPOSITIONS DE MENUS

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

MENU SAISON

Tomates, mozzarella et pastèque en jeu de texture,
jambon Ibérique

Filet de lieu jaune, cannelloni de homard et bisque safranée

Poitrine de volaille fermière d'Alsace
jus à la sauge

La sélection de desserts

4 plats : 59,00 €

3 plats : 42,00 € (au choix entre le lieu jaune ou la poitrine de volaille 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^{er} juin 2025 selon TVA en vigueur (10%)

DOMAINE DU MOULIN
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



Menu à 65,00 €

L'attention du Chef

Foie gras de canard mi-cuit,
confit griotte et amande

Filet de bar rôti, girolles et petits pois
rafraîchis à la menthe

La sélection de desserts

Menu à 67,00 €

L'attention du Chef

Fraîcheur de homard dans l'esprit d'un gaspacho

Filet mignon de veau rôti à basse température,
légumes au barbecue

La sélection de desserts

Tarifs TTC au 1^{er} juin 2025 selon TVA en vigueur (10%)

DOMAINE DU MOULIN
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



Menu à 86,00 €

La petite attention du Chef

Foie gras de canard mi-cuit,
confit griotte et amande

Lotte rôtie aux aromates, légumes du soleil

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

Pré-dessert

La sélection de desserts



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

Tarifs TTC au 1^{er} juin 2025 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 » :

- Parfait glacé cacahuète, framboise et poivron rouge
- Douceur amande, abricot au miel de tilleul et meringue croustillante
- Finger citron-basilic, confit et crémeux fraise
- Fraîcheur pêche, menthe et citron

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) | 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 1^{er} juin 2025 selon TVA en vigueur (10%)