

DOMAINE DU MOULIN
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



Printemps 2025

PROPOSITIONS DE MENUS

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

MENU SAISON

Truite de la source locale Heimbach
en tartare et fumée, asperges de nos régions

Filet de daurade royale à la plancha, fantaisie de carottes
et beurre safrané

Ballotine de volaille fermière d'Alsace
farci au foie gras

La sélection de desserts

4 plats : 59,00 €

3 plats : 42,00 € (au choix entre la daurade ou la ballotine 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} avril 2025 selon TVA en vigueur (10%)

DOMAINE DU MOULIN
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



Menu à 64,00 €

L'attention du Chef

Fraîcheur de bar mariné au gin, asperges,
salicornes et coulis d'herbes

Filet mignon de veau rôti à basse température,
asperges, morilles et vin jaune

La sélection de desserts

Menu à 65,00 €

L'attention du Chef

Foie gras de canard mi-cuit,
fraise, gingembre et hibiscus

Ballotine de turbot, fricassée de légumes printaniers,
velouté de carottes parfumé à la citronnelle

La sélection de desserts

Tarifs TTC au 1^{er} avril 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,
fraise, gingembre et hibiscus

Omble chevalier en croûte d'herbes, asperges,
petits pois et fumet de morilles

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

Pré-dessert

La sélection de desserts



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

Tarifs TTC au 1^{er} avril 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 » :

- Fraise et rhubarbe en texture, mousse citron-estragon
- Sphère chocolat au lait, croustillant praliné et glace noisette
- Finger pistache, fruits rouges, fleur d'oranger et sorbet framboise
- Fraîcheur kiwi-passion, condiments épicés, mousse et gelée exotique, sorbet kiwi

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.**

Ces menus ne seront servis ni pour Pâques, ni pour la Fête des mères, ni pour la Fête des pères.

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