

DOMAINE DU MOULIN  
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



Automne 2024

**PROPOSITIONS DE MENUS**

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

**MENU SAISON**

Mousseline de noix de Saint Jacques  
aux moules de Bouchot

\*\*\*\*

Filet de daurade royale,  
crème iodée et légumes d'automne

\*\*\*\*

Poitrine de volaille fermière d'Alsace,  
Croque-Monsieur aux champignons

\*\*\*\*

La sélection de desserts

---

**4 plats : 59,00 €**

**3 plats : 42,00 € (au choix entre la daurade royale 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<sup>er</sup> Septembre 2024 selon TVA en vigueur (10%)***

DOMAINE DU MOULIN  
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



**Menu à 61,00 €**

L'attention du Chef

\*\*\*\*

Truite confite de source locale (Heimbach),  
bouillon dashi, topinambour et estragon

\*\*\*\*

Filet mignon de veau rôti à basse température,  
gnocchis de potimarron,  
composition de légumes d'automne

\*\*\*\*

La sélection de desserts

**Menu à 64,50 €**

L'attention du Chef

\*\*\*\*

Foie gras de canard mi-cuit, gelée Vendanges Tardives  
et condiment choucroute

\*\*\*\*

Lotte dorée au beurre noisette, moules de Bouchot safranées  
et fantaisie de carottes

\*\*\*\*

La sélection de desserts

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

DOMAINE DU MOULIN  
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



**Menu à 83,00 €**

La petite attention du Chef

\*\*\*\*

Foie gras de canard mi-cuit, gelée Vendanges Tardives  
et condiment choucroute

\*\*\*\*

Lieu jaune et homard, marron, courge butternut,  
sabayon aux agrumes

\*\*\*\*

Dos de biche, croustillant d'épaule,  
fricassée de champignons, chou rouge et panais

\*\*\*\*

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> Septembre 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 » :

- Sphère chocolatée, crémeux et brownies au chocolat noir, glace chocolat
- Fantaisie aux agrumes et carotte en texture
- Douceur acidulée au miel, citron et poivre de Timut
- Dans l'esprit d'un Opéra pistache-framboise

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<sup>er</sup> Septembre 2024 selon TVA en vigueur (10%)*