

DOMAINE DU MOULIN  
HÔTEL - SPA - RESTAURANT



PÂTISSERIE - SALON DE THÉ

Famille Landwerlin



Hiver 2024

**PROPOSITIONS DE MENUS**

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

**MENU SAISON**

Œuf parfait façon Meurette,  
truffe noire et crème de Comté

\*\*\*\*

Dos de cabillaud rôti, moules de Bouchot aux épices

\*\*\*\*

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 le cabillaud 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<sup>er</sup> décembre 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

\*\*\*\*

Filet d'omble chevalier mariné façon gravlax  
fantaisie d'agrumes

\*\*\*\*

Filet mignon de veau rôti à basse température,  
panais et truffe noire

\*\*\*\*

La sélection de desserts

**Menu à 64,50 €**

L'attention du Chef

\*\*\*\*

Foie gras de canard mi-cuit, gelée au vin chaud  
fruits du baerawecka

\*\*\*\*

Filet de bar, langoustine,  
raviole ouverte de légumes de saison

\*\*\*\*

La sélection de desserts

*Tarifs TTC au 1<sup>er</sup> décembre 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 au vin chaud

fruits du baerawecka

\*\*\*\*

Noix de Saint Jacques « snackées », chou frisé aux agrumes

sabayon aux cèpes grillés

\*\*\*\*

Filet de bœuf rôti, courge en déclinaison

et sauce bordelaise

\*\*\*\*

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> décembre 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 dans l'idée d'une Forêt Noire
- Fraîcheur d'agrumes et litchis, croustillant aux céréales
- Irish coffee en texture
- « Carrément » exotique : noix de coco, fruits de la passion et vanille

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> décembre 2024 selon TVA en vigueur (10%)*