

*Le Chef Walter Backes sélectionne soigneusement l'intégralité de ses produits et exige une qualité de matière première irréprochable.
Il vous propose ses menus Printemps-Été 2024 prévus pour un minimum de 10 personnes.
A commander une semaine au préalable.
Merci de retenir un menu unique pour l'ensemble de la table.*

Restaurant
Le **M**oulin
d'Ambach

Si vous souhaitez procéder à des changements, n'hésitez pas à lui en faire part, il sera en mesure de vous proposer des mets de remplacement, toujours pour l'ensemble de la table.

Informations Importantes :

Tous nos prix s'entendent TVA et service compris.

Un tableau de présence des allergènes est à votre disposition.

Pour toute demande d'informations complémentaires ou autres, nous vous recevons les mercredis entre 14 h et 18 h sur rdu (hors congés)

Contactez-nous au 03 87 92 18 40 ou par mail : yolande-backes@restaurantmoulinambach.fr

Consultez notre site restaurantmoulinambach.fr

Nous sommes également à votre disposition pour étudier toute demande particulière, vous proposer des cocktails déjeunatoires ou dîners, des espaces privés.... Nous serions ravis de vous établir un devis sur-mesure !

Adresse :

Le Moulin d'Ambach Route de Porcellette 57740 Longeville-Lès-St-Avold Tél 03 87 92 18 40

*Menu « Retour Des Beaux Jours »
Servi à l'ensemble de la table -minimum 10 personnes-*

Le cocktail de bienvenue et ses mises en bouche gourmandes

L'Irish de poulpe, lentilles corail, purée de petits pois, gelée de pamplemousse au gingembre

L'œuf poché fritt sur une crème d'asperges, lard paysan, noisettes et pistaches hachées

L'effiloché de paleron de bœuf mijoté, légumes frais de saison

Autour du chocolat

Le café accompagné de mignardises

72,00 €

*Menu « **Fleurs Des Champs** »*
Servi à l'ensemble de la table –minimum 10 personnes-

Le cocktail de bienvenue et ses mises en bouche gourmandes

L'émincé de truite de mer, St-Jacques marinées au thé fumé, caviar de truite

Le ballotin de daurade aux herbes, risotto d'orge perlé

Le magret de canard en croûte de noisettes, légumes frais de saison

Le baba au Rhum et aux fruits

Le café accompagné de mignardises

85,00 €

*Menu « **Chant Des Oiseaux** »*
Servi à l'ensemble de la table –minimum 10 personnes–

Le cocktail de bienvenue et ses mises en bouche gourmandes

Les gambas en deux variations : - carpaccio au curry - rôties avec guacamole et crème acidulée

L'aumônière de St-Jacques sur un lit de poireau, sauce légèrement truffée

Le mignon de veau aux morilles, asperges et petits légumes frais de saison

Autour de la fraise et de la rhubarbe

Le café accompagné de mignardises

92,00 €

*Menu « **Signature** » (7 Plats De Dégustation)
Servi à l'ensemble de la table –minimum 10 personnes-*

Le cocktail de bienvenue et ses mises en bouche gourmandes

Le bonbon de langoustine au beurre d'orange et agrumes

Le petit feuilleté d'asperges blanches et morilles

Le filet de bar rôti sur un risotto au beurre blanc

L'escalopine de foie de canard poêlée, coings au sirop Maison rôtis

Le filet d'agneau en croûte d'herbes, crème de petits pois et petits légumes frais de saison

La sélection de notre fromagère

Autour du fruit

Le café accompagné de mignardises

110,00 €

*Menu « **Déjeuner Au Jardin** » - espace entièrement privatif -
Servi à l'ensemble de la table –minimum 20 personnes-*

Dans une ambiance décontractée,

Si Dame Météo le permet :

La ronde des Amuse-Bouches, servie sur la prairie, composée de :

- Gaspacho andalou*
- Toast Aubergine-Poivron-Feta*
- Tzatziki sur lit d'artichauts et saumon fumé*
- Moricette au tartare de boeuf*
- Mini -burger*
- Tartare de saumon fumé Maison au chocolat blanc*
- Irish de poulpe*
- Mini-pizza*
- Mini-flamm*
- Quiche lorraine*
- Noix de pétoncles rôties sur lit de risotto aux truffes*
- Croustillant de gambas au curry*

Le plat principal servi sous la tonnelle :

Le suprême de pintade au vinaigre doux et aux oreillons d'abricots, légumes frais de saison

Le dessert du moment

Le café accompagné de mignardises

95.00 €

NOTRE CARTE DES VINS EST A VOTRE DISPOSITION

Nos vins blancs « Coup de Cœur » :

Viognier du Pays d'Oc..... 39,00 €

Costières de Nîmes Mas Basile 39,00 €

Crémant blanc ou rosé 39,00 €

Nos vins rouges « Coup de Cœur » : *Costières de Nîmes Mas Basile..... 39,00 €*

Merlot du Languedoc..... 39,00 €

Syrah du Languedoc..... 39,00 €

à La Demande : - le gâteau personnalisé, confectionné Maison et découpé par nos soins 12 parts : 60,00 € 24 parts : 120,00 €

- La sélection de notre fromagère : 6,50 € par pers.

- Le mini-fût de bière de 6 L : 80,00 €

Menu Junior 15 € : 1 verre de soft + amuse-bouches

La bouchée à la Reine accompagnée de riz

Coupe de glace Maison + mignardises

ou 1/2 Menu Adulte Retour Des Beaux Jours : 34,00 €

Fleurs De Champs : 40,00 €

Chant Des Oiseaux : 44,00 €

Signature : 53,00 €

NB : En cas de soirée dansante (DJ, orchestre...) les frais occasionnés, les droits d'auteur ainsi que les frais de personnel engendrés par le travail de nuit seront répercutés sur le prix du menu à raison de 6,50 € par personne adulte. Les animations nocturnes sont tolérées jusqu'à 03 heures.

Parents, afin d'éviter tout accident, merci de surveiller vos enfants