

*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 2025 prévus pour un minimum de 10 personnes.
A commander une semaine au préalable.
Merci de retenir un menu unique pour l'ensemble de la tablee.*

Restaurant
Le Moulin
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 tablee.

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@restaurantmoulindambach.fr

Consultez notre site restaurantmoulindambach.fr

Nous sommes également à votre disposition pour étudier toute demande particulière, nous serions ravis de vous établir un devis sur-mesure !

Adresse :

Le Moulin d'Ambach Route De Porcelette 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-

79.00 €

La coupe de Crémant rosé d'Alsace et ses mises en bouche gourmandes

*La rosace de saumon Gravlax aux graines de sésame,
Panna cotta aux asperges, pickles d'oignons rouges,
Vinaigrette aux câpres*

Les ravioles de ricotta aux herbes, crème de laitue fumée

Le filet mignon de porc en croûte, légumes frais de saison

Le baba au Rhum et aux fruits rouges

Le café accompagné de mignardises

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

92.00 €

La coupe de Crémant rosé d'Alsace et ses mises en bouche gourmandes

Les mini-piquillos farcis de crabe sur un lit de ratatouille à la vinaigrette thaï

Le merlu aux asperges et aux morilles

Le filet de cannette rôti en croûte de fruits secs, légumes frais de saison

Le millefeuille Fraise-Rhubarbe au chocolat blanc

Le café accompagné de mignardises

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

115.00 €

La coupe de Crémant rosé d'Alsace et ses mises en bouche gourmandes

L'Irish de homard, coulis de tomate aux herbes, purée de petits pois

Le gratin de goujonnettes de sole

Le filet de bar rôti en croûte de pommes de terre, sauce au vin rouge

Le petit feuilleté d'asperges blanches et morilles

Le filet d'agneau en croûte d'herbes, polenta crémeuse et petits légumes frais de saison

La sélection de notre fromagère

Le soufflé Framboise

Le café accompagné de mignardises

**Menu « *Cocktail Dejeunatoire Au Jardin* » - espace entièrement privatisé -
Servi à l'ensemble des convives –minimum 20 personnes-
110.00 €**

Dans une ambiance décontractée, si Dame Météo le permet :

La ronde de 30 Amuse-Bouches salés froids, salés chauds et sucrés servis sur la prairie...

Le Chef Walter vous propose une coupe de Crémant rosé d'Alsace puis :

- *Opéra de foie gras au chocolat*
- *Chou à la crème de truffe*
- *Gaspacho andalou*
- *Brochette Jambon-Melon*
- *Pannacotta d'asperges et jambon de Parme*
- *Moricette au tartare de bœuf*
- *Tiramisu de tomates séchées et Parmesan*
- *Brochette saumon Groulax et crevette*
- *Tzatziki sur lit d'artichauts et écrevisses*
- *Pumpernickel au saumon fumé Maison, œufs de saumon*
- *Tomate-cerise farcie de crabe*
- *Tartare de saumon fumé Maison au chocolat blanc*
- *Tartare de crevettes à la mandarine*
- *Sushi de thon*
- *Emincé de St-Jacques à la mangue épicée, caviar d'Aquitaine*
- *Irish de poulpe*

- *Œuf de caille poché, crème d'oignons*
- *Cassolette d'escargots aux champignons*
- *Mini -burger*
- *Soupe de poissons*
- *Noix de pétoncles rôties sur lit de risotto aux truffes*
- *Croustillant de gambas au curry*
- *Mini-pizza*
- *Mini-flamm*
- *Quiche lorraine*
- *Cremesqui de fromage*

- *Chou à la vanille*
- *Tartelette aux fruits rouges*
- *Crème brûlée Caramel-Beurre salé*
- *Financier noix de coco*

Nos Vins « Coup De Cœur »

Nos vins blancs :

<i>Viognier du Pays d'Oc 2023</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Costières de Nîmes Mas Basile 2023</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Chardonnay de Loire 2023</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Bordeaux N°1 Douxthe 2023</i>	<i>42,00 €</i>
<i>Chablis 1^{er} cru W. Fevre 2018</i>	<i>75,00 €</i>
<i>Crémant d'Alsace blanc ou rosé</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Champagne Mailly Gd cru</i>	<i>81,00 €</i>

Nos vins rouges :

<i>Costières de Nîmes Mas Basile 2023</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Merlot du Languedoc 2022</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Syrah du Languedoc 2023</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Bordeaux Beau Mayne Douxthe 2022</i>	<i>45,00 €-</i>

a 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 €*

2

<i>Menu Junior</i> <i>15 € :</i>	<i>1 verre de soft + amuse-bouches</i>	<i>ou 1/2 Menu Adulte Retour Des Beaux Jours</i>	<i>: 40,00 €</i>
	<i>La bouchée à la Reine accompagnée de riz</i>	<i>Fleurs De Champs</i>	<i>: 46,00 €</i>
	<i>Coupe de glace Maison + mignardises</i>	<i>Signature</i>	<i>: 58,00 €</i>

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'EVITER TOUT ACCIDENT, MERCI DE SURVEILLER VOS ENFANTS !