

*Le Chef Walter Backes sélectionne soigneusement l'intégralité de ses produits et exige une qualité de matière première irréprochable.
Il vous propose ses menus Automne-Hiver 2020-2021 prévus pour un minimum de 8 personnes.
A commander une semaine au préalable.*

Restaurant
LeMoulin
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, 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 consultez notre site restaurantmoulin.dambach.fr

Nous sommes également à votre disposition pour étudier toute demande particulière, vous proposer des cocktails déjeunatoires ou dînatoires, des espaces privés.... Nous serions ravis de vous proposer un devis sur-mesure. Vous souhaitez nous rendre visite en couple, à 3, à 4..., pensez à réserver votre table les jours de fête (Noël, Pâques, St-Valentin, St-Sylvestre, Fête des Mères, Fête des Pères, Ascension...) où nous proposerons un menu unique ou, participez à nos soirées à thème que nous organisons avec la CAVÉ LAVIGNE.

« Brume Matinale »

Servi à l'ensemble de la table -minimum 8 personnes-

Le cocktail de bienvenue et ses mises en bouche gourmandes

Le croustillant d'œuf poché sur lit de tomates acidulées, saumon fumé tiédi et crème aux herbes

Le risotto de cèpes

La macaronade de chevreuil sauce poivrade, petits légumes frais de saison

La tartelette aux coings meringuée, glace cannelle

Le café accompagné de mignardises

60,00 €

« Tapis De Feuilles »

Servi à l'ensemble de la table –minimum 8 personnes-

Le cocktail de bienvenue et ses mises en bouche gourmandes

Le filet de daurade rôti à la plancha, champignons d'automne et vin jaune

La raviole de volaille truffée sur lit de spaghetti de légumes

Le rond de quasi de veau en cortezza, petits légumes frais de saison

Autour du chocolat et de la noisette

Le café accompagné de mignardises

70,00 €

« Cîmes Enneigées »

Servi à l'ensemble de la table –minimum 8 personnes-

Le cocktail de bienvenue et ses mises en bouche gourmandes

Le foie gras de canard au magret fumé, figues confites au vin rouge, brioche Maison aux fèves de Tonka

Le filet de rouget-grondin façon bouillabaisse

Les noisettes de biche, spätzle, petits légumes frais de saison

Autour du fruit exotique

Le café accompagné de mignardises

80,00 €

« Carte Blanche »

Servi à l'ensemble de la table –minimum 8 personnes-

Le cocktail de bienvenue et ses mises en bouche gourmandes

7 plats de dégustation selon l'inspiration du Chef et les produits du moment

Le café accompagné de mignardises



90,00 €

