

*Le Chef Walter Backes sélectionne soigneusement l'intégralité de ses produits et exige une qualité de matière première irréprochable.  
Il vous propose ses menus AUTUMNE-HIVER 2023-2024 prévus pour un minimum de 10 personnes.  
A commander une semaine au préalable.  
Merci de retenir un menu unique pour l'ensemble de la tablee.*

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 tablee.*

*Informations Importantes :*

*Tous nos prix s'entendent TVA et service compris.*

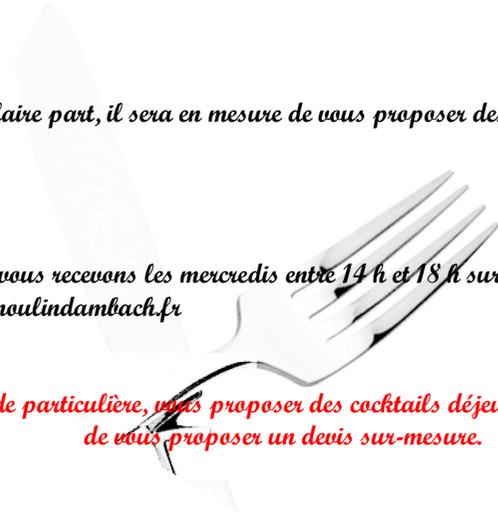
*Un tableau de présence des allergènes est à votre disposition.*

*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 consultez notre site [restaurantmoulinambach.fr](http://restaurantmoulinambach.fr)*

*Nous sommes également à votre disposition pour étudier toute demande particulière, nous proposons des cocktails déjeunatoires ou dîners, de vous proposer un devis sur-mesure.*

*des espaces privés.... Nous serions ravis*



*« Brume Matinale »*

*Servi à l'ensemble de la table -minimum 10 personnes-*

*Le cocktail de bienvenue et ses mises en bouche gourmandes*

*Les dés de saumon Gravlax, caviar d'Aquitaine, tuiles au sarrasin*

*Le dos de cabillaud poché aux herbes, crémeux de topinambours, salsifis au beurre demi-sel, crème de laitue fumée*

*La caille désossée farcie en corolle, petits légumes frais*

*Autour du chocolat*

*Le café accompagné de mignardises*

*79,00 €*

*« Tapis De Feuilles »*

*Servi à l'ensemble de la table –minimum 10 personnes-*

*Le cocktail de bienvenue et ses mises en bouche gourmandes*

*Le foie gras de canard, chutney aux fruits exotiques, gelée au Gewurztraminer*

*Le dos de maigre rôti, moules de Bouchot et coques en persillade, lait de coquillages aux aromates*

*Le piccata de rond de quasi de veau, champignon de Paris tourné, petits légumes frais*

*Autour du fruit*

*Le café accompagné de mignardises*

*89,00 €*

*« Signature »*

*Servi à l'ensemble de la table –minimum 10 personnes-*

*Le cocktail de bienvenue et ses mises en bouche gourmandes*

*Les médaillons de homard au beurre d'orange*

*L'escargot de Longeville fritt en ficelle de Kadaif, cappuccino de pommes de terre*

*Le filet de lieu jaune en écailles de courgettes et poivrons rouges*

*La morille Jumbo farcie de volaille, sauce au Savagnin du Jura*

*La noisette de biche, poire au vin rouge et spätzle*

*L'incontournable soufflé aux mirabelles*

*Le café accompagné de mignardises*

*99,00 €*

*Notre Carte Des Vins Est à Votre Disposition*

*Nos vins blancs « Coup de Cœur »*

*Chardonnay de Loire* 35,00 €

*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 €

	<i>La sélection de notre fromagère</i>	<i>6,50 € par personne</i>
<i>Menu Junior de 4 à 12 ans</i>	<i>1 verre de soft + amuse-bouches La bouchée à la Reine accompagnée de riz Coupe de glace Maison + mignardises</i>	<i>22,00 €</i>
<i><u>Ou</u></i>	<i>1/2 Menu Adulte Brume Matinale :</i>	<i>37,00 €</i>
	<i>Tapis De Feuilles :</i>	<i>42,00 €</i>
	<i>Signature :</i>	<i>45,00 €</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'Éviter Tout Accident, Merci De Surveiller Vos Enfants**