

*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 2024-2025 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 **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 :

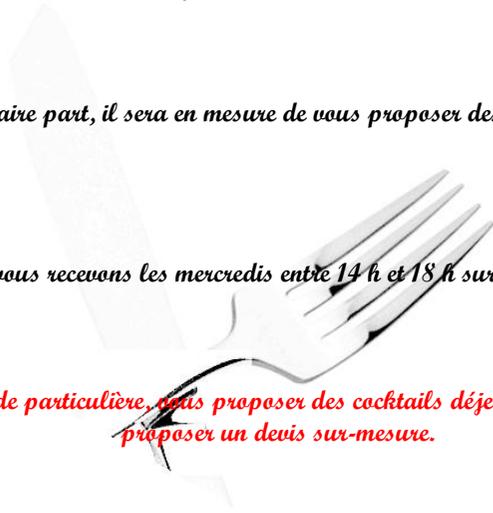
Tous nos prix s'entendent TVA et service compris.

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.

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



« Brume Matinale »

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

Le cocktail de bienvenue et ses mises en bouche gourmandes

La tartelette fine tomatée aux escargots, sauce aux herbes

Le filet de sandre rôti sur lit de choucroute, sauce Pinot Noir

Le suprême de volaille farci et rôti, sauce Poulette au vin jaune, petits légumes frais

Le gratin de fruits exotiques, sabayon au Rhum

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 Maison, concassé de dragées de Verdun aux amandes,
Brioche aux raisins et à la fève de Tonka*

Les médaillons de lotte, jus de pamplemousse épice, purée de topinambours

Le quasi de veau braisé, poêlée de giralles, sauce au Porto et petits légumes frais

L'incontournable soufflé aux mirabelles

Le café accompagné de mignardises

92,00 €

« Signature »

*Servi à l'ensemble de la table –minimum 10 personnes-
Le cocktail de bienvenue et ses mises en bouche gourmandes*

L'Irish de homard, lentilles corail, purée de petits pois et gelée de pamplemousse

La langoustine en tempura, lit de célerito aux petits légumes

Le filet de turbot rôti à la plancha en brochette de romarin, sauce légèrement truffée

La morille Jumbo farcie de volaille, sauce au vin jaune

La noisette de biche, poire au vin rouge et purée de châtaignes

La palette de fromages

Le feuille à feuille « coings »

Le café accompagné de mignardises

110,00 €

Suggestions Vins

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

12 parts : 60,00 €

24 parts : 120,00 €

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 Brume Matinale : 40.00

Tapis De Feuilles : 47.00

Signature : 56.00

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