

*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 2021 prévus pour un minimum de 8 personnes.  
À 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 sur rdy.*

*Contactez-nous au 03 87 92 18 40 ou consultez notre site [restaurantmoulin.dambach.fr](http://restaurantmoulin.dambach.fr)*

*Nous sommes également à votre disposition pour étudier toute demande particulière, vous proposer des cocktails déjeunatoires ou dînatoires, des repas champêtres, des espaces privatifs....  
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.*

*« Bourgeons Printaniers »  
Servi à l'ensemble de la table -minimum 8 personnes-*

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

*Les dés de saumon Gravelax, crème de noisette, gel citron, œufs de saumon, pickles d'oignons rouges*

*L'escargot de Longeville fritté en ficelle de Kadaïf, cappuccino de pommes de terre*

*Le paleron de bœuf mijoté au vin rouge, petits légumes frais de saison*

*L'entremets Mojito*

*Le café accompagné de mignardises*

*60,00 €*

*« Fleurs Sauvages »*

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

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

*Les gambas en deux variations : en carpaccio au curry, rôties, guacamole et crème acidulée*

*Le filet de merlu rôti aux herbes, asperges et sauce mousseline*

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

*Autour de la framboise et de la violette*

*Le café accompagné de mignardises*

*70,00 €*

*« Plein Soleil »*

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

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

*Le tartare de truite de mer et St-Jacques marinées au thé fumé, pickles d'oignons rouges, gel citron et caviar*

*Le bonbon de lotte et langoustine, spaghetti de légumes et sauce carcasse de langoustines*

*Le suprême de pintade farci, sauce au vin jaune et aux morilles, petits légumes frais de saison*

*Le vacherin Fraise-Rhubarbe*

*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 €*



**NOTRE CARTE DES VINS EST A VOTRE DISPOSITION**

<i>Nos vins blancs « Coup de Cœur » :</i>	<i>Chardonnay de Loire</i>	<i>34,00 €</i>
	<i>Viagnier du Pays d'Ec</i>	<i>38,00 €</i>
<i>Nos vins rouges « Coup de Cœur » :</i>	<i>Costières de Nîmes Mas Basile</i>	<i>37,00 €</i>
	<i>Costières de Nîmes Mas Basile</i>	<i>37,00 €</i>
	<i>Anjou Ancestra</i>	<i>37,00 €</i>
	<i>Merlot du Languedoc</i>	<i>38,00 €</i>
	<i>Syrah du Languedoc</i>	<i>38,00 €</i>

**A LA DEMANDE** : - le gâteau personnalisé, confectionné Maison et découpé par nos soins 12 parts : 50,00 €      24 parts : 100,00 €  
- La sélection de notre fromagère : 6,50 € par pers.

**MENU BAMBIN** - de 4 ans : 1 verre de jus d'orange, Bouchée à la Reine + riz, Coupe de glace, Mignardises..... 14,00 €  
**MENU JUNIOR** de 4 à 12 ans : 1 verre de jus d'orange, Crème de carottes, Bouchée à la Reine + riz, Coupe de glace, Mignardises..... 22,00 €

***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'EVITER TOUT ACCIDENT, MERCI DE SURVEILLER VOS ENFANTS !***