

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 2020 prévus pour un minimum de 8 personnes.

A commander une semaine au préalable.

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 tablée.

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 19 h (hors congés)

Contactez-nous au 03 87 92 18 40 ou consultez notre site restaurantmouлиндambach.fr

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

Restaurant
LeMoulin
d'Ambach



*« Bourgeois 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 frit en ficelle de Kadaïf, cappuccino de pommes de terre

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

Le savarin aux fruits frais, sirop Rhum, menthe et gingembre

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 poêlées au sésame, salade d'endives aux agrumes, beurre d'orange

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, pickles d'oignons rouges, gel citron et caviar

Les médaillons de lotte pochés, nage de pamplemousse aux épices

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

*Nos vins blancs « Coup de Cœur » : Chardonnay de Loire 34,00 €
Viognier du Pays d'Oc..... 38,00 €
Costières de Nîmes Mas Basile 37,00 €*

*Nos vins rouges « Coup de Cœur » : Costières de Nîmes Mas Basile.....37,00 €
Anjou Ancestra..... 37,00 €
Merlot du Languedoc.....38,00 €
Syrah du Languedoc.....38,00 €*

*a La Demande : - le gâteau personnalisé, confectionné Maison et découpé par nos soins 12 parts : 50,00 €
24 parts : 100,00 €
- Le Brie de Meaux en espuma, truffes noires et gel pomme verte : 7,00 € par pers.
- 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'éviter tout accident, merci de surveiller vos enfants !