

*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 2022 prévus pour un minimum de 8 personnes.
À commander une semaine au préalable.
Merci de retenir un menu unique pour l'ensemble de la tablée.*

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 tablée.

Informations Importantes :

Tous nos prix s'entendent Tva et service compris.

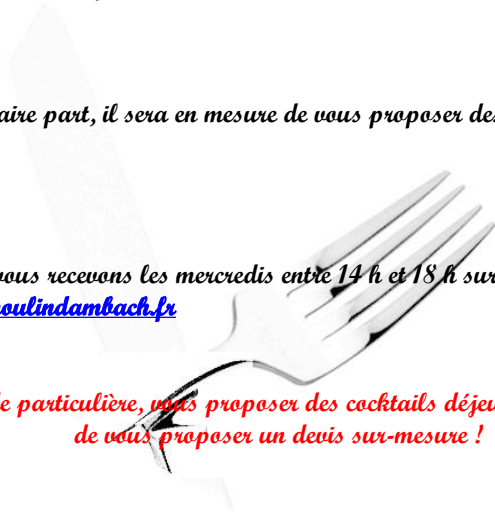
Un tableau de présence des allergènes est à votre disposition.

Pour toute demande d'informations complémentaires ou autres, nous vous recevons les mercredis entre 14 h et 18 h sur rdu (hors congés)

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



*Menu « Senteurs Florales »
Servi à l'ensemble de la table -minimum 8 personnes-*

Le cocktail de bienvenue et ses mises en bouche gourmandes

La hure de paleron de bœuf, crème de de raifort, céleri rémoulade

Les filets de rouget sur un lit de purée de pommes de terre safranée

Les bonbonnettes de caille rôties, potée printanière de légumes et sauce Porto

Autour du Fruit rouge et de la Violette

Le café accompagné de mignardises

61,00 €

*Menu « Tapis De Verdure »
Servi à l'ensemble de la table –minimum 8 personnes-*

Le cocktail de bienvenue et ses mises en bouche gourmandes

L'émincé de truite de mer et noix de St-Jacques marinées au thé fumé, caviar d'Aquitaine

Les médaillons de lotte au jus de pamplemousse épicé, salsifis rôtis au beurre salé, chips de topinambours

Le filet mignon de veau dans l'esprit « Wellington », morilles et vin jaune, pommes dauphines et petits légumes

Le feuilleté à la rhubarbe - Amande

Le café accompagné de mignardises

72,00 €

*Menu « Terrasse Ombragée »
Servi à l'ensemble de la table –minimum 8 personnes-*

Le cocktail de bienvenue et ses mises en bouche gourmandes

Le tartare de crabe, gambas marinée, tuiles à la tomate, gel pomme verte et concombre

Le filet de bar rôti, asperges enrobées de sésame, condiment tomate-gingembre et pommes gaufrettes

Le filet d'agneau en croûte d'herbes, couscous de légumes

Autour de la Fraise et de la Verveine

Le café accompagné de mignardises

85,00 €

*Menu « 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



92,00 €

*Menu « Déjeuner Au Jardin »
Servi à l'ensemble de la table –minimum 15 personnes-*

La ronde des Amuse-Bouches, servie sur la prairie, composée de :

- *Mini -flamm*
- *Mini- pizza*
- *Quiche lorraine*
- *Raviole de ricotta aux herbes*
- *Crèmesqui de viande*
- *Œuf de caille mollet légèrement fumé, vin jaune et safran*
- *Gaspacho à la tomate*
- *Tartare de saumon fumé Maison au chocolat blanc*
- *Opéra de foie gras au chocolat noir*
- *S-Jacques rôtie sur un lit de risotto aux truffes*
- *Croustillant de gambas au curry*
- *Irish de homard*

Le plat principal servi sous la tonnelle :

- *Le magret de canard au miel et au citron confit, petits légumes frais*
Cu
Le suprême de pintade farci, vin jaune et petits légumes frais

Le dessert du moment

Le café accompagné de trois mignardises

85,00 €

