

*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 2023 prévus pour un minimum de 8 personnes.  
A 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 :*

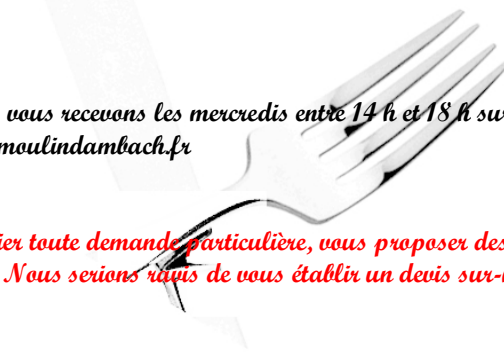
*Tous nos prix s'entendent TVA et service compris.*

*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 [restaurantmoulinambach.fr](http://restaurantmoulinambach.fr)*

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



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

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

*L'émincé de magret de canard fumé sur lit de haricots verts, vinaigre balsamique de Modène*

*La raviole de ricotta aux herbes, crème de laitue*

*La feuillantine de porc sauce Porto, légumes frais de saison*

*Autour du chocolat et du praliné*

*Le café accompagné de mignardises*

*65,00 €*

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

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

*La tartelette fine de saumon fumé, mascarpone à la ciboulette, gel citron, crème acidulée et caviar d'Aquitaine*

*Le filet de sandre rôti en écailles de pommes de terre, lit de ratatouille et sauce aux poivrons rouges*

*Le suprême de volaille fermière, asperges et morilles, sauce Poulette au vin jaune, légumes frais de saison*

*Le parfait glacé au Limoncello, tartare de fraises au basilic*

*Le café accompagné de mignardises*

*77,00 €*

*Menu «Plein Soleil»*

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

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

*Les mini-piquillos farcis de crabe, brunoise de légumes, gelée aux herbes*

*Le filet de bar rôti à la plancha sur un lit d'épinards au beurre, asperges et tomate acidulée*

*Le rond de quasi de veau en croûte de noisettes, légumes frais de saison*

*Autour du fruit rouge et de la violette*

*Le café accompagné de mignardises*

**90,00 €**

*Menu «Signature»*

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

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

*L'Irish de langouste, lentilles corail, petits pois et gelée de pamplemousse*

*La noix de St-Jacques rôtie, coquillages et herbes fraîches*

*Le sorbet Aspérule*

*Le suprême de pigeon légèrement fumé, cromesqui de cuisse, petits légumes frais de saison*

*La sélection de notre fromagère*

*La déclinaison de rhubarbe et mousse amande*

*Le café accompagné de mignardises*

**99,00 €**

*Notre Carte Des Vins Est a 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 €*

*a la demande*

*le gâteau personnalisé, confectionné Maison et découpé par nos  
soins 12 parts 60,00 €*

*24 parts 120,00 €*

*La sélection de notre fromagère 6,50 € par personne*

*Le mini-fût de bière de 5 L 45,00 €*

*Menu Bambin - de 4 ans*

*1 verre de jus d'orange + amuse-bouches 15,00 €*

*Burger Maison et pommes de terre rôties*

*Mousse choco-caramel + Mignardises*

*Menu Junior de 4 à 12 ans*

*Menu Bambin avec en entrée : tomate farcie de salade de  
coquillettes au jambon 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*

### *Menu « Déjeuner Au Jardin »*

*Servi à l'ensemble de la table –minimum 20 personnes-*

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

- *Mini -flamm*
- *Mini- pizza*
- *Quiche lorraine*
- *Oignons frits*
- *Mini burger*
- *Œuf de caille mollet légèrement fumé, vin jaune*
- *Gaspacho à la tomate*
- *Tartare de saumon fumé Maison au chocolat blanc*
- *Opéra de foie gras au chocolat noir*
- *Les noix de pétoncles rôties sur un lit de risotto aux truffes*
- *Croustillant de gambas au curry*
- *Irish de homard*

*Le plat principal servi sous la tonnelle :*

*Le suprême de volaille fermière, asperges et morilles, sauce Poulette au vin jaune, légumes frais de saison*

*Le dessert du moment*

*Le café accompagné de trois mignardises*

*89,00 €*

nos offres spéciales « destockage » - 30 % !

- **Vins Rouges Aoc 75 cl :**

- Côtes de Joul Pinot Noir Les Evêques Lelièvre 2014.. 46,00 € - 30 % = 32,20 €
- Pinot Noir Buecher 2018..... 35,00 € - 30 % = 24,50 €
- Sancerre rouge Comte Lafond Grande Cuvée 2013.... 80,00 € - 30 % = 56,00 €
- Châteauneuf du Pape Télégramme 2015..... 72,00 € - 30 % = 50,40 €
- Châteauneuf du Pape Télégraphe 2015..... 106,00 € - 30 % = 74,20 €
- Minevois La Livinière 2015..... 38,00 € - 30 % = 26,60 €
- Vosne-Romanée 2014 Latour..... 122,00 € - 30 % = 85,40 €
- Pommard Rugiens 2011 Boucard..... 129,00 € - 30 % = 90,30 €
- Premières Côtes de Bordeaux Ch. Ricaud 2014..... 33,00 € - 30 % = 23,10 €
- Pessac-Leognan Smith Haut-Lafitte 2011..... 207,00 € - 30 % = 144,90 €
- Margaux Zédé de Labégorce 2015..... 64,00 € - 30 % = 44,80 €
- Haut-Médoc Ch. Belgrave 2008..... 85,00 € - 30 % = 59,50 €
- Hermitage La Chapelle 2006..... 264,00 € - 30 % = 184,80 €

