

*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 2022-2023 prévus pour un minimum de 8 personnes.*

*A commander une semaine au préalable.*

*Merci de retenir un menu unique pour l'ensemble de la table.*

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 table.*

*Informations Importantes :*

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

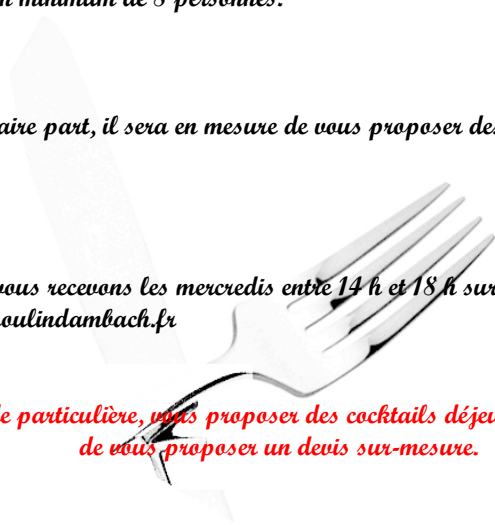
*Un tableau de présence des allergènes est à votre disposition.*

*Pour toute demande d'informations complémentaires ou autres, nous vous recevons les mercredis 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, nous proposons des cocktails déjeunatoires ou dîners, de vous proposer un devis sur-mesure.*

*des espaces privés.... Nous serions ravis*



*« Feuilles d'Automne »*

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

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

*L'œuf parfait cuit à basse température, duxelle de champignons, crème de foie gras et chips de lard*

*La raviole de ricotta aux herbes*

*La joue de bœuf mijotée au vin rouge à l'ancienne, petits légumes frais*

*Le feuillet à feuillet coings*

*Le café accompagné de mignardises*

**63,00 €**

*« Premiers Frimas »*

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

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

*La tartelette fine tomatée aux escargots de Longeville*

*Le filet de sandre rôti, spaghetti de légumes anciens, sauce Pinot Noir*

*Le filet de colvert émincé, purée de chou rouge, cromesqui de cuisse, petits légumes de saison*

*La sphère chocolat, façon Poire Belle Hélène*

*Le café accompagné de mignardises 75,00 €*

*« Horizon Enneige »  
Servi à l'ensemble de la table –minimum 8 personnes-*

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

*Le millefeuille de foie gras de canard à la mirabelle, brioche aux amandes et fève de Tonka*

*Le filet de turbot en brochette de romarin, risotto légèrement truffé*

*Les rouelles de chevreuil, lit de civet aux airelles, polenta croustillante, champignons de saison, petits légumes*

*Le Marron-Rhum : croustillant marron et crème légère au Diplomatico*

*Le café accompagné de mignardises*

*88,00 €*

*« 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*

*L'escalopine de foie de canard poêlée, compotée de coings*

*La noix de St-Jacques aux morilles et au vin jaune*

*Le sorbet Asperule*

*Le suprême de pigeon fumé, lit de choucroute*

*Le dessert du moment*

*Le café accompagné de mignardises*

*98,00 €*

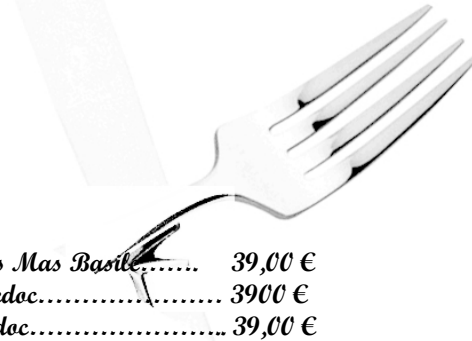
*Nos Suggestions Vins*

*Nos vins blancs « Coup de Cœur » AOC 75 cl :*

<i>Chardonnay de Loire .....</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Viognier du Pays d'Oc.....</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Côteaux du Layon.....</i>	<i>40,00 €</i>
<i>Costières de Nîmes Mas Basile .....</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Crémant blanc ou rosé .....</i>	<i>39,00 €</i>

*Nos vins rouges « Coup de Cœur » AOC 75 cl :*

<i>Costières de Nîmes Mas Basile.....</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Merlot du Languedoc.....</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Syrah du Languedoc.....</i>	<i>39,00 €</i>



Nos offres spéciales « Destockage » - 30 %!

- **Vins Blancs Aoc 75 cl :**

- Sancerre Comte Lafond 2016.....	61,00 € - 30 % = 42,70 €
- Gris de Foul Lelièvre 2014.....	46,00 € - 30 % = 32,20 €
- Gewurztraminer Vendanges Tardives Buecher 2017	81,00 € - 30 % = 56,70 €

- **Vins Rouges Aoc 75 cl :**

- Côtes de Foul 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 2011.....	106,00 € - 30 % = 74,20 €
- Moulin à Vent Château des Jacques 2013.....	47,00 € - 30 % = 32,90 €
- Rasteau Prestige 2017.....	41,00 € - 30 % = 28,70 €
- Lirac Château d'Aquéria 2016.....	35,00 € - 30 % = 24,50 €
- Beaumes de Venise Ferrissimo 2016.....	35,00 € - 30 % = 24,50 €
- Faugères Grézan 2017.....	32,00 € - 30 % = 22,40 €
- Minerois La Livinière 2015.....	38,00 € - 30 % = 26,60 €
- Vosne-Romanée 2014 Lataux.....	122,00 € - 30 % = 85,40 €
- Premières Côtes de Bordeaux Ch. Ricaud 2014.....	33,00 € - 30 % = 23,10 €
- Madiran Château Berthoumieu 2014.....	52,00 € - 30 % = 36,40 €



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.  
- Le mini-fût de bière de 5 L : 45,00 €

Menu Bambin - de 4 ans : 15 € :  
1 verre de jus d'orange + amuse-bouches  
Nuggets de poulet accompagnés de riz, Ketchup Maison  
Financier chocolat-noisette + Mignardises

Menu Junior de 4 à 12 ans : 22€ :    Menu Bambin avec en entrée : Jambon blanc

**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 !*

