

*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 2024-2025 prévus pour un minimum de 10 personnes.  
A commander une semaine au préalable.  
Merci de retenir un menu unique pour l'ensemble de la tablée.*

Restaurant  
**Le Moulin**  
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 :**

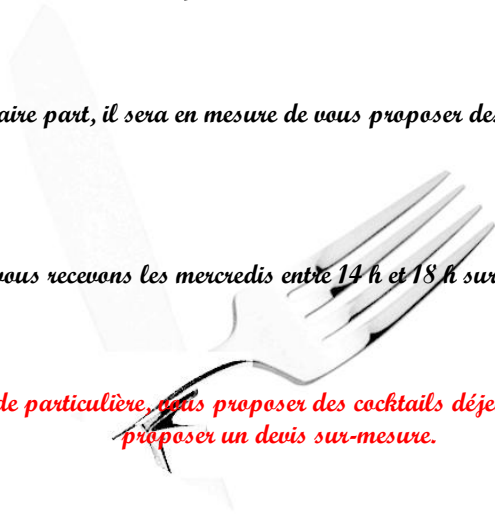
*Tous nos prix s'entendent TVA et service compris.*

*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.**

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



*« Brume Matinale »*

*Servi à l'ensemble de la table -minimum 10 personnes-*

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

*La tartelette fine tomatée aux escargots, sauce aux herbes*

*Le filet de sandre rôti sur lit de choucroute, sauce Pinot Noir*

*Le suprême de volaille farci et rôti, sauce Poulette au vin jaune, petits légumes frais*

*Le gratin de fruits exotiques, sabayon au Rhum*

*Le café accompagné de mignardises*

*79,00 €*

*« Tapis De Feuilles »*

*Servi à l'ensemble de la table –minimum 10 personnes-*

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

*Le foie gras de canard Maison, concassé de dragées de Verdun aux amandes,  
Brioche aux raisins et à la fève de Tonka*

*Les médaillons de lotte, jus de pamplemousse épice, purée de topinambours*

*Le quasi de veau braisé, poêlée de giralles, sauce au Porto et petits légumes frais*

*L'incontournable soufflé aux mirabelles*

*Le café accompagné de mignardises*

*92,00 €*

*« Signature »*

*Servi à l'ensemble de la table –minimum 10 personnes-  
Le cocktail de bienvenue et ses mises en bouche gourmandes*

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

*La langoustine en tempura, lit de célerito aux petits légumes*

*Le filet de turbot rôti à la plancha en brochette de romarin, sauce légèrement truffée*

*La morille Jumbo farcie de volaille, sauce au vin jaune*

*La noisette de biche, poire au vin rouge et purée de châtaignes*

*La palette de fromages*

*Le feuille à feuille « coings »*

*Le café accompagné de mignardises*

*110,00 €*

### Suggestions Vins

*Nos vins blancs « Coup de Cœur » :*

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

*Nos vins rouges « Coup de Cœur » :*

<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>

**à La Demande** : - le gâteau personnalisé, confectionné Maison et découpé par nos soins  
- La sélection de notre fromagère : 6,50 € par pers.

*12 parts : 60,00 €*

*24 parts : 120,00 €*

**Menu Junior** 15 € : 1 verre de soft + amuse-bouches

*La bouchée à la Reine accompagnée de riz*

*Coupe de glace Maison + mignardises*

*OU 1/2 Menu Adulte Brume Matinale : 40.00*

*Tapis De Feuilles : 47.00*

*Signature : 56.00*

***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***