

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 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 tablee.

Restaurant
LeMoulin
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 tablee.

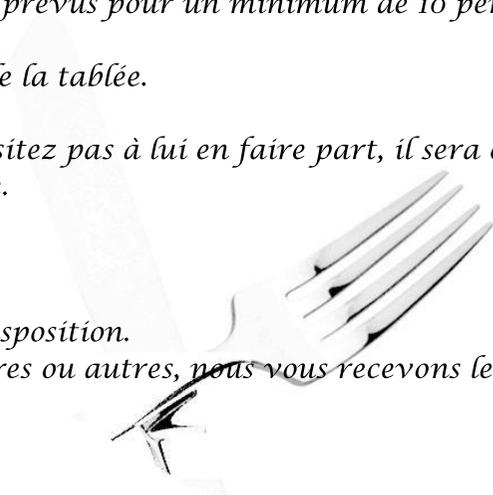
Informations Importantes :

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 rdv (hors congés)

Contactez-nous au 03 87 92 18 40.



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 proposer un devis sur-mesure.

« TAPIS DE FEUILLES »

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

Le cocktail de bienvenue et ses mises en bouche gourmandes

Le filet de bar fumé, salade croquante et crème de raifort

Le feuilleté de grenouilles

L'émincé de magret de canard, sauce au miel et au citron confit, petits légumes frais

Autour du chocolat et du praliné

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

*Le marbré de foie gras d'oie, mirabelles caramélisées,
Brioche aux figues séchées et aux noisettes*

La langoustine en tempura, lit de célerito aux petits légumes

L'aumônière de St-Jacques sur lit de poireau, beurre blanc

Le cappuccino de pommes de terre aux truffes

La noisette de biche rôtie, chou rouge et légumes oubliés, sauce Grand Veneur

Ou ...Le piccata de veau, champignon tourné, petits légumes et sauce Porto

La sélection de notre fromagère

Le cigare marron-Rhum

Le café accompagné de mignardises

125,00 €

NOS VINS « COUP DE CŒUR »

Nos vins blancs :

<i>Costières de Nîmes Mas Basile 2023</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Chardonnay de Loire 2023.....</i>	<i>41.00 €</i>
<i>Viognier du Pays d'Oc 2023.....</i>	<i>42,00 €</i>
<i>Bordeaux N°1 Dourthe 2023.....</i>	<i>45.00 €</i>
<i>Côteaux du Layon Vieilles Vignes.....</i>	<i>45.00 € (vin moelleux)</i>
<i>Chablis 1^{er} cru W. Fèvre 2018.....</i>	<i>75.00 €</i>
<i>Crémant d'Alsace blanc ou rosé</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Champagne Mailly Gd cru.....</i>	<i>81.00 €</i>



Nos vins rouges :

<i>Costières de Nîmes Mas Basile 2023.....</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Merlot du Languedoc 2022.....</i>	<i>42.00 €</i>
<i>Syrah du Languedoc 2023.....</i>	<i>42,00 €</i>
<i>Bordeaux Beau Mayne Dourthe 2022.....</i>	<i>45.00 €</i>

A LA DEMANDE : - le gâteau personnalisé, confectionné Maison et découpé par nos soins 12 parts : 70,00 € 24 parts : 140,00 €

- La sélection de notre fromagère : 7,50 € par pers.

MENU JUNIOR 15 € : 1 verre de soft + amuse-bouches ou ½ Menu Adulte TAPIS DE FEUILLES : 46.00 €
La bouchée à la Reine accompagnée de riz
Coupe de glace Maison + mignardises SIGNATURE : 63.00 €

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'EVITER TOUT ACCIDENT, MERCI DE SURVEILLER VOS ENFANTS !