

Notre Menu du Moulin à 42.00€

Feuilleté aux champignons

Feuilleté maison, mélange de champignons,
boudin blanc rôti et crumble de boudin noir

Ou

Filet de Maquereaux

Filet de Maquerqux laqué oyster sauce, chou fleur torréfié chantilly raifort



Le Merlu facon pastilla

Le merlu facon pastilla, purée de panais citronnée, salade d'ombellifères

Ou

Le filet de Bœuf

Champignons des bois, Purée de courge et Pommes de terre grenailles

Sauce au choix : Champignons ou Poivre vert



Pannacotta clementine

Pannacotta à la clementine et brisures de marons glacées.

Ou

La Coupe « Snickers »

Glace vanille, chocolat lait, coulis caramel au beurre salé, cacahuette grillé.

Pour bien commencer votre repas

Potage du moment - 10.00€ allergènes sur demande

Soupe ou Velouté maison selon l'humeur du chef

Feuilleté de champignon - 14.00€ 1.3.7.

Feuilleté maison, mélange de champignon, boudin blanc rôti et crumble de boudin noir.

Dôme de Boeuf - 16.00€ 1.3.9.10

Dôme de bœuf séché et son tartare de bœuf, chips de légumes et salade de pleurote

Filet de Maquerqum - 14.00€ 1.4.6.11.12.14

Filet de Maquerqum laqué oyster sauce, chou fleur torréfié chantilly raifort

Le Foie gras - 17.00€ 1.3.8.9.

Royale de Foie gras et sa terinne, muesli au pommes

Millefeuille de saumonée - 13,00€ 1.4.7.

et sa salade de lentilles

La petite « Feier » - 12.50€ 3.9.10.

Salade de viande luxembourgoise, vinaigrette moutarde et cornichons

Œuf parfait à la truffe - 15.00€ 3.7.

Œuf parfait, crème dubarry truffé

Les plats froids

Feierstengszalot - 19.00€¹⁰

Salade de viande luxembourgeoise, servis avec frites fraiches en plat.

Le tartare de bœuf- 24.00€¹⁰

Le tartare de bœuf 200gr, haché minute, frites fraîches et salade

Ham, Fritten an Zalot - 23.00€¹⁻⁹

Duo de Jambon, frites fraîches et salade

Superfood -18.50€^{6.8.10.11}

Salade végane d'automne avec crudités, fruits sec raisin et canneberge, vinaigrette à la courge, butternut rôti betterave et feuille de vigne au riz

Salade de chèvre frit- 24.00€^{1.3.10}

Sauce au sirop d'érable et canneberge, feuille de vigne au riz

Les Plats gourmets

Le Merlu facon pastilla - 27.00€ ^{1.4.7.9.11}

Le merlu facon pastilla, purée de panais citronnée, salade d'ombellifères

Ailes de raie 27.00€ ^{1.4.7.9.12}

Ailes de raie facon meunière au beurre d'ail noir, espuma de câpres, bimi et pomme château

Vol-au-vent du Moulin - 22.00€ ¹⁻⁷⁻¹²

Vol-au-vent façon du Moulin, frites fraîches.

Burger Maison - 18.00€ ¹⁻⁶⁻¹⁰

Burger de bœuf, haché minute, frites fraîches.

Le filet de Bœuf - 32.00€ ^{1.7.9.12.}

Champignons des bois, Purée de courge et Pommes de terre grenailles

Sauce au choix : Champignons ou Poivre vert

La caille - 26.00€ ^{1.3.6.7.8.}

La caille laqué au picon, sauce bière et orange, butternut rôtis, gratin de crozets

Le Ris de veau - 31.00€ ^{1.7.9.12}

Ris de veau et jus de veau, mousseline et légumes de saison, pickels de ??

Le « Risotto »- 19,50€ ^{3.7.9.12.}

Les Crozet facon risotto au girolles et tête de moine

Pour éviter tout gaspillage alimentaire, une salade composé sera servis sur demande avec le Vol au Vent ou le Burger

Salade d'accompagnement - 3,50€ ^{7.}

Frites fraîches - 3,50€

Pour les petits gastronomes

Burger maison – 9.50€ ⁷⁻¹

Steak hache, fromage, bun , Ketchup , frites fraîches- Coupe de glace et Surprise

Crispy Poulet – 9.50€ ¹⁻⁷⁻¹²

2 Sticks de crispy poulet, frites fraîches - Coupe de glace et Surprise

Jambon blanc – 9.50€ ¹

Jambon paysan, frites fraîches - Coupe de glace et Surprise

Les desserts gourmands

Espresso gourmand – 6.50€ allergènes sur demande

Espresso servis avec 3 douceurs.

Digestif gourmand – 8.00€ allergènes sur demande

Digestif (1 au choix Limoncello, Grappa, Calvados, Mirabelle ou Poire Williams, Averna ou Hunnegsdrepp) servis avec 2 douceurs

Pannacotta clementine - 12.00€ 7.8.

Pannacotta à la clementine et brisures de marons glacées.

La Coupe « Snickers » – 11.00€ 3.5.6.7.

Glace vanille, chocolat lait, coulis caramel au beurre salé, cacahuette grillé.

Crèmeux au chocolat – 12.00€ 1.3.7.

Crèmeux au chocolat et thé jasmin, coulis et myrtille fraîche.

Nougat glacé – 11.00€ 1.3.7.8.

Nougat glacé et figues rôti au porto rouge

Dame blanche – 9.50 € 7

Glace vanille « Letz Ice », chocolat noir chaud maison

Sorbet Mirabelle et son alcool – 9.50 € 12

Sorbet Mirabelle, fruits et eau de vie mirabelle

Café glacé du Moulin – 10.00€ 1.3.7.

Café Glacé au chouffe coffee et chantilly au sucre candie

Liste des allergènes

Toute l'équipe est à votre écoute, n'hésitez pas à nous communiquer vos allergies et intolérances.



« La gastronomie est l'art

d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur. »

Theodore Zeldin