



## Programme Gastronomique

### L'arrivée de l'automne au Domaine du Bollenberg

Pierre Meyer, Maître Restaurateur  
Adélaïde Meyer, Directrice

Domaine du Bollenberg  
68250 Westhalten  
03.89.49.60.04

Le Bonheur est à l'Auberge Au Vieux Pressoir,  
Le restaurant authentique et Gastronomique du Bollenberg

- Le mois d'octobre vous réserve de belles surprises : gibier, champignons, potimarrons et betteraves, quetsches et châtaignes sont à l'honneur ce mois-ci !  
Le chef et sa brigade vous proposeront ainsi l'assiette de retour de chasse, la boletée de champignons de saison et son œuf poché, ou les noix de St Jacques rôties et leur crème de potimarron et chorizo Bellota.  
Le Pâtissier vous fera découvrir son originale torche aux marrons et au coing et ses meringuettes à la betterave. Vous pourrez aussi profiter de ses tartes aux quetsches ou aux pommes pour vos goûters gourmands.
- Les mardi 5 et mercredi 6 octobre, nous servons notre fameux menu Tête de veau en plus de notre carte habituelle.
- Du 10 au 15 octobre, le chef et sa brigade concocteront un menu spécial à l'occasion de la semaine du goût. Ce menu montrera tout leur savoir et vos papilles gustatives en redemanderont. La composition du menu sera disponible à partir du 10 octobre uniquement, pour vous faire saliver d'impatience.
- Tous les vendredis soir du mois d'octobre, venez découvrir ou redécouvrir notre menu « Carcasse de canard ». Les amateurs de cette volaille seront ravis :  
L'Apéritif Maison et son Amuse-Bouche, Le Duo de Foies Gras Accompagné d'un verre de Pinot Gris Sélection Grains Nobles, Le Carpaccio de Canard Parfumé à l'Huile d'Olive et Poivre Rose Accompagné d'un verre de Pinot Gris Tradition « Bio », La Brochette de Canard Accompagné d'un verre de Pinot Gris Tradition « Bio », Le Granité du Domaine, La Carcasse de Canard Accompagnée d'un verre de Pinot Noir Cuvée Sélectionnée « Bio » et sa petite Salade, Le Croustillant de Munster à la Gelée de Muscat Et Pommes Confites accompagné d'un verre de Gewurztraminer Tradition « Bio », Le Moment du Pâtissier, Le Café et ses mignardises, Le Digestif du Domaine selon votre préférence  
Prix exceptionnel de 71€ “Avec tablier en souvenir”
- Du mardi midi au samedi midi, pensez à notre menu « Inspiration du Jour » à 29.50 € (entrée, plat, dessert, 2 verres de vin et un café). Ce menu vous est aussi servi le dimanche soir. Les suggestions sont changées chaque jour pour votre plaisir gourmand !