

Les Entrées

<i>La Petite Assiette de la Ferme, Accompagnement Maison</i>	16.50 €
<i>Le Foie Gras de Canard Maison, Pain aux Fruits Secs</i>	26.00 €
<i>La Cassolette d'Escargots aux Noix du Domaine</i>	16.00 €

La Mer

<i>Le Homard de notre Vivier Rôti aux Epices Douces</i>	57.50 €
---	---------

Les Viandes

<i>Le Bœuf Gros Sel de la Ferme Façon « Maman Meyer »</i>	16.50 €
<i>Le Magret de Canard de la Ferme de Bémont Sauce Aigre Douce au Poivre de Timut (2pers)</i>	47.00 €
<i>Le Filet de Bœuf en Tournedos Sauce au Pinot Noir</i>	34.00 €
<i>Le Tournedos de Pied de Porc Gourmet (foie gras et sauce truffe)</i>	25.50 €
<i>La Choucroute Royale à la Graisse de Canard (5 garnitures)</i>	22.00 €
<i>La Belle Assiette Végétarienne</i>	17.50 €

*Tous nos plats sont élaborés en nos cuisines « fait maison »
Toutes nos viandes Bovines sont d'origine UE*

Nos Suggestions de Saison

Les Entrées

<i>Le Carpaccio de Bœuf du Domaine au Parmesan, Huile d'Olive Vierge Extra et Petite Salade</i>	14.50 €
<i>Les Filets de Sardines à l'Escabèche et sa Salade</i>	14.00 €
<i>La Terrine de Légumes Vinaigrette Tomate Pesto</i>	15.50 €
<i>Le Duo de Gaspacho Tomate, Concombre et son Sorbet Tomate</i>	12.50 €

Pour Suivre

<i>La Pièce de Poisson Rôtie Risotto Vénéreé et Fruits du Câprier</i>	28.00 €
<i>La Pièce d'Agneau de Sisteron au Romarin, Polenta aux Herbes de nos Collines</i>	29.50 €
<i>Le Sanglier Cuit au Four Façon Broche aux Senteurs de Genièvre</i>	23.50 €
<i>Le Cœur d'Entrecôte de Race Sauce au Poivre (300 gr)</i>	25.50 €

**Après votre déjeuner, la Cave du Clos Sainte Apolline
vous attend pour vous faire découvrir
ses vins, ses fameuses Eaux de Vie d'Exception et Liqueurs**

Sans oublier notre production maison : terrines, foies gras, confitures

**L'Auberge Au Vieux Pressoir -Domaine du Bollenberg est aussi le lieu
pour vos réceptions, mariages.**

De mai à septembre un grand chapiteau confort est là pour vous accueillir.



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**



Fédération des
**Chefs de cuisine
Restaurateurs**
Cuisinier, c'est un Métier!

Pierre Meyer



Minimum 2 Personnes
et par chiffre pair

Le Menu « Douceur de Saison » 74.00 €
Prix par Personne (Boissons Comprises)

L'Amuse Bouche



La Brochette de Noix de Saint Jacques Poêlées
Risotto Carnaroli aux Herbes Fraîches
Accompagnée d'un verre de Pinot Gris Cuvée Tradition **Bio** 2014

OU

Le Foie Gras de Canard Maison, Pain aux Fruits Secs
Accompagné d'un verre de Pinot Gris Vendanges Tardives 2009



Le Granité



Le ½ Homard de notre Vivier Rôti aux Épices Douces
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition **Bio** 2013



L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace et sa Gelée au Foin

OU

Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer aux Pommes Confites
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition **Bio** 2013



Le Tiramisu Revisité, Glace Café



Le Café et ses Mignardises

Inclus : carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

*Le Menu « Gourmet » 82.50 €
Prix par Personne (Boissons Comprises)*

L'Apéritif Maison et son Amuse Bouche



Le Duo de Gaspacho Tomate, Concombre et son Sorbet Tomate



*Le Foie Gras de Canard Maison, Pain aux Fruits Secs
Accompagné d'un verre de Pinot Gris Vendanges Tardives 2009*

OU

*Le Carpaccio de Noix de Saint Jacques Compotée d'Abricots
Vinaigrette aux Agrumes
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition **Bio** 2013*



Le Granité



*Le Magret de Canard de la Ferme de Bémont
Sauce Aigre Douce au Poivre de Timut
Accompagné d'un verre de Vin Choisi*

OU

*La Suggestion du Chef
Accompagnée d'un verre de Vin Choisi*



L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace

OU

*Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer aux Pommes Confites
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition **Bio** 2013*



Le Macaron à l'Abricot, Glace à l'Huile d'Olive



Le Café et ses Mignardises

*L'Eau de Vie du Domaine de votre Choix
Inclus : Eau plate ou gazeuse du Domaine*

Le Menu « Entre Deux » 38.50 €

L'Amuse Bouche



La Terrine Maison avec son Accompagnement

OU

L'Entrée Gourmande en Suggestion



Le Granité



La Matelote de Sandre au Riesling

OU

La Suggestion Gourmande



Le Vacherin à la Myrtille, Crèmeux Citron et Chantilly Coco

Les Mignardises

Forfait Boissons : 9.00 €

2 verres de vin en cuvée choisie en accord avec les mets

¾ eau et un café

Menu Enfant « Découverte »

Selon inspiration

Petite Entrée, Plat, Dessert

Prix : 28.00 €

*Uniquement du dimanche soir
au samedi midi*

« MENU INSPIRATION DU JOUR »

L'Amuse Bouche



Le Potage

OU

*Le Petit Mâchon Bollenberg
avec son Accompagnement*

OU

La Suggestion du Jour



Le Granité



Le Bœuf Gros Sel et sa Garniture

OU

La Suggestion du Jour



Le Moment du Pâtissier

2 verres de vin tradition en accord avec les mets

*¼ d'eau
Café*

29.50 € Boissons Comprises

25.50 € Sans Boissons

Nos Fromages

<i>Le Fromage de Munster Fermier avec sa Gelée au Foin</i>	6.80 €
<i>Le Croustillant de Munster Fermier à la Gelée de Gewurztraminer Aux Pommes Confites</i>	10.80 €
<i>L'Assiette de Fromages d'Alsace Fermiers (Munster, Ribeaupierre) Gelée au Foin</i>	10.80 €

Les Desserts « Maison » *Fabrication Artisanale*

<i>La Minute Chocolat à la Fleur de Sel , Sorbet Framboise (10 mn d'attente)</i>	12.00 €
<i>La Crème Brûlée à la Framboise</i>	12.50 €
<i>La Tarte au Fruit de Saison</i>	8.50 €
<i>La Coupe de Sorbet au Fruit de Saison</i>	9.50 €
<i>La Soupe de Fraïse, Sorbet Citron Basilic</i>	12.00 €
<i>Le Dôme à la Pêche au Cœur de Pistache</i>	12.50 €
<i>Le Café Gourmand</i>	11.50 €

*Le Pâtissier vous propose également
sa Fabrication Artisanale Maison
de Coupes de Glaces, Sorbets, Meringue
(demandez les parfums du jour)*