

## 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 Fricassée d'Escargots aux Noix</i>	16.50 €

## La Mer

<i>Le Homard Bleu de notre Vivier Rôti aux Epices Douces</i>	59.50 €
--	---------

## 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 Nouvelle Royale à la Graisse de Canard parfumée au Kirsch (5 garnitures)</i>	23.00 €
<i>La Belle Assiette Végétarienne</i>	18.50 €

*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>La Crémée de Potimarron aux Noix de St Jacques et Chorizo Belota</i>	13.50 €
<i>La Terrine de Gibier aux Trompettes, Chutney de Fruits Rouges</i>	12.50 €
<i>La Pressée de Caille au Foie Gras et Pommes Fruits Réduction de Vinaigre de Baies de Sureau</i>	18.50 €
<i>La Boletée de Champignons de Saison à l'œuf Poché Ecume de Truffe</i>	15.50 €

## Pour Suivre

<i>La Marée Rôtie aux Cèpes Emulsion de Potimarron</i>	29.50 €
<i>L'Assiette de Retour de Chasse Compote de Coïng à la Cannelle</i>	26.00 €
<i>Le Steak de Biche aux Navets Glacés</i>	29.00 €
<i>Le Civet de Gibier selon arrivage Späetzle et Chow Rouge</i>	19.00 €

**Les Fêtes de Fin d'Année approchent....  
demandez les suggestions à emporter**



**Pierre Meyer**



Minimum 2 Personnes  
et par chiffre pair

Le Menu « Douceur de Saison » 76.00 €  
Prix par Personne (Boissons Comprises)

L'Amuse Bouche



La Brochette de Noix de Saint Jacques Poêlées  
Risotto Carnaroli au Potimarron  
Accompagnée d'un verre de Pinot Gris Cuvée Tradition **Bio** 2015

OU

Le Foie Gras de Canard Maison, Pain aux Fruits Secs  
Accompagné d'un verre de Pinot Gris Sélection Grains Nobles 2007



Le Granité



Le ½ Homard Bleu de notre Vivier Rôti aux Epices 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 Cylindre au Chocolat, Crémeux Praliné et Mangue



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 Velouté Surprise*



*Le Foie Gras de Canard Maison, Pain aux Fruits Secs  
Accompagné d'un verre de Pinot Gris Sélection Grains Nobles 2007*

*OU*

*La Boletée de Champignons de Saison à l'œuf Poché Ecume de Truffe  
Accompagnée d'un verre de Pinot Gris Cuvée Tradition Bio 2015*



*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*

*Le Steak de Biche aux Navets Glacés  
Accompagné 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*



*Sablé au Crémeux Café et Butternut*



*Le Café et ses Mignardises*

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



LA SEMAINE  
DU GOÛT

*Le Chef et son Equipe  
vous propose un menu  
qui mettra vos papilles en éveil !*

*(demandez la composition)*

Prix du menu : 48.50 €

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 Fermiers d'Alsace Gelée au Foin</i>	10.80 €

## Les Desserts « Maison » Fabrication Artisanale

<i>La Minute Chocolat, Sorbet Framboise (10 mn d'attente)</i>	12.00 €
<i>La Torche aux Marrons et au Coing</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>Le Riz au Lait à l'Impérial (oranges confites)</i>	12.00 €
<i>Le Moelleux au Chocolat et à la Mangue</i>	12.50 €
<i>Le Café Gourmand</i>	12.50 €

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