

Les Entrées

<i>Le Foie Gras de Canard Maison, Chutney de Fruits de Saison Pain aux Fruits Secs</i>	26.50 €
<i>La Petite Assiette de la Ferme, Accompagnement Maison</i>	17.50 €
<i>La Boletée d'Escargots de la Ferme d'Ebersheim aux Noix Bio du Domaine et Croûtons Aillés</i>	18.00 €

La Mer

<i>Le Homard de notre Vivier Rôti aux Epices Douces</i>	81.00 €
---	---------

Les Viandes

<i>Le Magret de Canard de la Ferme de Bémont Sauce Aigre Douce au Poivre de Timut (2pers)</i>	49.00 €
<i>Le Filet de Bœuf en Tournedos Sauce au Pinot Noir</i>	37.00 €
<i>La Choucroute Façon Grand-Mère Parfumée au Kirsch (5 garnitures)</i>	24.50 €
<i>La Belle Assiette Végétarienne</i>	21.50 €

Tous nos plats sont élaborés en nos cuisines « fait maison »

Toutes nos viandes

Boeuf, Veau, Volaille, Porc, Gibier sont d'origine France et UE

Utilisation ponctuelle de fonds acquis préparés

Nos Suggestions de Saison

Les Entrées

La Crémée de Potimarrons aux Noix de Saint Jacques et Chorizo Bellota 16.50 €

La Boletée de Champignons et Œuf Parfait, Jus Truffé 17.50 €

La Tatin de Fenouil à l'Orange et Gambas Snackées 19.50 €

Pour Suivre

La Pièce de Poisson Rôtie Risotto aux Potimarrons, Effilées d'Amandes 29.50 €

La Noix de Ris de Veau et Choucroute Nouvelle Façon Rossini 35.00 €

La Noisette de Biche en Poivrade, Compote de Quetsches à la Cannelle 32.00 €

Le Civet de Gibier d'Alsace selon Arrivage Späetzle et Chou Rouge 19.50 €



Pierre Meyer



Minimum 2 Personnes
et par chiffre pair

Le Menu « Douceur de Saison » 87.50 €
Prix par Personne (Boissons Comprises)

L'Amuse-Bouche



La Brochette de Noix de St Jacques Poêlées
Risotto Carnaroli aux Potimarrons

Accompagnée d'un verre de Pinot Gris Cuvée Tradition **Bio** 2017

OU

Le Foie Gras de Canard Maison, Chutney de Fruits de Saison
Pain aux Fruits Secs

Accompagné d'un verre de Pinot Gris Cuvée Prestige **Bio** 2018



Le Granité



Le ½ Homard de notre Vivier Rôti aux Epices Douces
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition **Bio** 2017



L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace et sa Gelée Bio

OU

Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer
aux Pommes Confites

Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition **Bio** 2017



La Déclinaison autour de la Carotte



Le Café

Inclus : carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

Le Menu « Gourmet » 93.00 €
Prix par Personne (Boissons Comprises)

L'Apéritif Maison et son Amuse-Bouche



Le Velouté



Le Foie Gras de Canard Maison, Chutney de Fruits de Saison
Pain aux Fruits Secs
Accompagné d'un verre de Pinot Gris Cuvée Prestige Bio 2018

OU

La Boletée de Champignons et Œuf Parfait, Jus Truffé
Accompagnée d'un verre de Pinot Gris Cuvée Tradition Bio 2017



Le Granité



Le Magret de Canard de la Ferme de Bémont
Sauce Aigre Douce au Poivre de Timut

OU

La Noisette de Biche en Poivrade, Compote de Quetsches à la Cannelle

Accompagné d'un verre de Vin Sélectionné



L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace et sa Gelée Bio

OU

Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer Bio
aux Pommes Confites
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition Bio 2017



La Poire Belle Hélène en Sphère



Le Café

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

Le Menu « Entre Deux » 43.50 €

(une option végétarienne est toujours disponible pour ce menu)

L'Amuse-Bouche



La Terrine Maison et son Accompagnement

OU

L'Entrée Gourmande en Suggestion



Le Granité



*La Choucroute Façon Grand-Mère Parfumée au Kirsch
(5 garnitures)*

OU

La Suggestion du Chef



Le Soufflé Glacé à la Poire

OU

La Douceur en Suggestion

Forfait Boissons 14.00 €

2 verres de vin choisis en accord avec les mets

¼ d'eau plate ou gazeuse du Domaine

1 café

Menu Bambin 16.00 €

Menu Enfant « Découverte »

Selon Inspiration

29.00 €

Ce menu n'est pas servi le samedi soir

« INSPIRATION DU JOUR »

L'Amuse-Bouche



Le Petit Mâchon Bollenberg
avec son Accompagnement

OU

La Suggestion du Jour



Le Granité



Le Bœuf Gros Sel de la Ferme Façon « Maman Meyer »

OU

La Suggestion du Jour



Le Moment du Pâtissier

Prix : 26.50 €

30.50 € avec les boissons

(2 verres de vin Cuvée Tradition en accord avec les plats,
¼ d'eau plate ou gazeuse du Domaine, un café)

Nos Fromages

<i>Le Fromage de Munster Fermier avec sa Gelée Bio</i>	7.00 €
<i>Le Croustillant de Munster Fermier à la Gelée de Gewurztraminer Bio Aux Pommes Confites</i>	11.00 €
<i>L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace Gelée Bio</i>	13.00 €

Les Desserts « Maison » Fabrication Artisanale

<i>La Minute Chocolat et sa Glace (10 mn d'attente)</i>	13.00 €
<i>La Tarte du Jour et sa Glace</i>	8.50 €
<i>L'Assiette de Sorbet aux Fruits de Saison</i>	9.50 €
<i>La Poire Belle Hélène en Sphère</i>	13.00 €
<i>La Trilogie de Choux à la Pomme et aux Dattes Sorbet à la Bière et Dattes</i>	13.50 €

*Tous nos desserts sont de fabrication artisanale
N'hésitez pas à demander les parfums des glaces
et sorbets du jour*