

Le Dimanche et les jours de fête, afin de vous assurer le meilleur service, nous vous proposons uniquement des menus et quelques plats à la carte  
Merci de votre compréhension

Minimum 2 Personnes  
Et par chiffre pair

**Menu Douceur de Saison – 87.50 €**  
**(Prix par Personne - Boissons Comprises)**

L'Amuse-Bouche

La Brochette de Noix de Saint 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 et Pain aux Fruits Secs  
Accompagné d'un verre Pinot Gris Cuvée Prestige *Bio* 2018

🍷

Le Granité

🍷

Le ½ Homard de notre Vivier Rôti aux Épices 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 : eau plate ou gazeuse du Domaine

**Menu Gourmet – 93.00 €**

**- Boissons Comprises-**

L'Apéritif Maison et son Amuse-Bouche

🍷

Le Velouté

🍷

Le Foie Gras de Canard Maison, Chutney de Fruits de Saison et 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 à votre Choix

Inclus : eau plate ou gazeuse du Domaine

## Menu Dimanche Gourmand – 45.00 €

L'Amuse-Bouche



La Parmentière de Foie Gras Vinaigrette à la Truffe



Le Granité



Le Cœur de Quasi de Veau Cuit à Basse Température aux Girolles



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

Notre petite carte au dos

## 🔗 Notre Petite Carte du Dimanche 🔗

La Crémée de Potimarrons aux Noix de Saint Jacques et Chorizo Bellota	16.50 €
Le Foie Gras de Canard Maison, Chutney de Fruits de Saison Pain aux Fruits Secs	26.50 €
Le Homard de notre Vivier Rôti aux Epices Douces	81.00 €
La Pièce de Poisson Rôtie Risotto aux Potimarrons Effilées d'Amandes	29.50 €
Le Filet de Bœuf en Tournedos Sauce au Pinot Noir	37.00 €
La Noisette de Biche en Poivrade, Compote de Quetsches à la Cannelle	32.00 €
Le Civet de Gibier d'Alsace selon arrivage, Spätzle et Chou Rouge	19.50 €
La Choucroute Façon Grand-Mère Parfumée au Kirsch (5 garnitures)	24.50 €
La Belle Assiette Végétarienne	21.50 €
La Minute Chocolat et sa Glace (10 mn d'attente)	13.00 €
La Tarte du Jour et sa Glace	8.50 €
L'Assiette de Sorbet aux Fruits de Saison	9.50 €
La Trilogie de Choux à la Pomme et aux Dattes Sorbet à la Bière et Dattes	13.50 €