

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

🍷 Le Menu Petit Plaisir - 38.50 € 🍷

L'Amuse-Bouche

La Parmentière de Foie Gras Tiède, Vinaigrette à la Noisette

Le Granité

Le Quasi de Veau Cuit à Basse Température Sauce Morillons

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

La Torche aux Marrons et à la Passion en Tartelette

🍷 Le Menu Entre Deux - 41.50 € 🍷

Une option végétarienne est toujours disponible pour ce menu

L'Amuse-Bouche

Le Duo de Terrines Maison et son Accompagnement

OU

L'Entrée Gourmande en Suggestion

Le Granité

La Choucroute Nouvelle Parfumée au Kirsch
(5 garnitures)

OU

Le Civet de Gibier selon Arrivage Spaetzle et Chou Rouge

Le Nougat Glacé

OU

La Douceur en Suggestion

🍷 Le Menu Gourmet - 88.50 € 🍷

- Boissons Comprises-

L'Apéritif Maison et son Amuse-Bouche

Le Velouté Gourmet

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 2017

OU

La Boletée de Champignons à l'œuf Poché et Ecume de Truffe
Accompagnée d'un verre de Pinot Gris Cuvée Tradition Bio 2017

Le Granité

La Noisette de Biche en Poivrade, Mousseline de Chou-Fleur aux Amandes

OU

La Suggestion du Chef
Accompagnée 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 aux Pommes Confites
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Sélection Bio 2017

Le Délice

Le Café

L'Eau de Vie du Domaine à votre Choix

Inclus : Eau plate ou gazeuse du Domaine

Forfait Boissons : 14.00 €

1 verre de vin d'Alsace Bio – Clos Sainte Apolline

1 verre de vin choisi en accord avec les mets

¼ d'eau plate ou gazeuse du Domaine et un café

Minimum 2 Personnes
Et par chiffre pair

Le Menu Douceur de Saison – 79.50 € (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* 2017

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 Sélection *Bio* 2017

La Douceur à la Quetsche et à l'Amaretto

Le Café

Inclus : carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

Notre petite carte au dos

🔗 Notre Petite Carte du Dimanche 🔗

La Rosace de Noix de Saint Jacques Tiède Mousseline Maison, Vinaigrette à la Truffe	25.50 €
Le Foie Gras de Canard Maison, Chutney de Fruits de Saison Pain aux Fruits Secs	26.50 €
La Boletée d'Escargots de la Ferme d'Ebersheim aux Noix Bio du Domaine et Croûtons Aillés	17.50 €
Le Homard de notre Vivier Rôti aux Epices Douces	69.00 €
La Marée Rôtie Risotto aux Potimarrons	29.50 €
Le Filet de Bœuf en Tournedos Sauce au Pinot Noir	36.00 €
Le Bœuf Gros Sel Façon « Maman Meyer » (Pot-au-feu)	19.50 €
Le Civet de Gibier selon Arrivage Spaetzle et Chou Rouge	19.50 €
La Choucroute Nouvelle Parfumée au Kirsch (5 garnitures)	24.50 €
<small>Utilisation ponctuelle de fonds acquis préparés / Tous nos plats sont élaborés en nos cuisines « fait maison » Toutes nos viandes bœuf, veau, volaille, porc, gibier sont d'origine France et UE</small>	
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 €
Comme une Religieuse à la Pomme et au Chocolat « Caramélia »	13.50 €