

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 Truffe



Le Granité



La Choucroute aux Poissons



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



Le Dôme à la Pêche de Vigne et Verveine

## 🍷 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



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 Fricassée de Queues d'Ecrevisses aux Morilles et Blancs de Poireaux  
*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 Suggestion du Chef

*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 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 Herbes  
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 Matelote de Sandre aux Ecrevisses	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 Spätzle 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 €
Le Croustillant Chocolat Caramel et à la Banane	13.00 €