

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> | 17.00 € |
| <i>La Boletée d'Escargots de la Ferme d'Ebersheim aux Noix Bio du Domaine et Croûtons Aillés</i> | 17.50 € |
| <i>La Rosace de Noix de Saint Jacques Tiède Mousseline Maison, Vinaigrette à la Truffe</i> | 25.50 € |

La Mer

| | |
|---|---------|
| <i>Le Homard de notre Vivier Rôti aux Epices Douces</i> | 69.00 € |
|---|---------|

Les Viandes

| | |
|---|---------|
| <i>Le Bœuf Gros Sel Façon « Maman Meyer » (Pot-au-Feu)</i> | 19.50 € |
| <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> | 36.00 € |
| <i>La Choucroute Nouvelle 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* 15.50 €

*La Terrine de Gibier Senteurs de Whisky d'Alsace
et Trompettes, Confit d'Oignons* 15.00 €

*La Boletée de Champignons à l'œuf Poché
et Ecume de Truffe* 16.00 €

Pour Suivre

La Marée Rôtie, Risotto aux Potimarrons 29.50 €

*L'Assiette de Retour de Chasse, Compote de Coing
à la Cannelle* 28.00 €

*La Noisette de Biche en Poivrade
Mousseline de Chow-Fleur aux Amandes* 31.00 €

Le Civet de Gibier selon Arrivage Spaetzle et Chow Rouge 19.50 €



Pierre Meyer



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 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** 2017

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 Sélection **Bio** 2017

La Douceur à la Quetsche et à l'Amaretto

Le Café

Inclus : carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

Le Menu « Gourmet » 88.50 €
Prix par Personne (Boissons Comprises)

L'Apéritif Maison et son Amuse-Bouche

Le Velouté Gourmet

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

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

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

1 café

Menu Enfant « Découverte »

Petite Entrée, Plat, Dessert

Selon inspiration

28.00 €

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 Chef

Le Granité

Le Bœuf Gros Sel Façon « Maman Meyer » (Pot-au-Feu)

OU

La Suggestion du Chef

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 Aux Pommes Confites</i> | 11.00 € |
| <i>L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace Gelée Bio</i> | 12.00 € |

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 Torche aux Marrons et à la Passion en Tartelette</i> | 13.00 € |
| <i>Comme une Religieuse à la Pomme et au Chocolat « Caramélia »</i> | 13.50 € |

Tous nos desserts sont de fabrication artisanale maison

*N'hésitez pas à demander les parfums des glaces
et sorbets du jour*