

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 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

*Le Carpaccio de Bœuf du Domaine, Choucroute Croquante
Huile de Noisette* 16.00 €

*La Fricassée de Queues d'Ecrevisses aux Morilles
Et Blanc de Poireaux* 26.50 €

*L'Escalope de Foie Gras Pôlée,
Compote de Quetsche à la Cannelle* 28.00 €

Pour Suivre

La Matelote de Sandre aux Ecrevisses 29.50 €

*La Choucroute Nouvelle Parfumée au Kirsch
(5 garnitures)* 24.50 €

Le Suprême de Volaille Fermière Label Rouge aux Ecrevisses 25.50 €

Le Châteaubriand de Choucroute au Ris de Veau 34.00 €



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 Herbes

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 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 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



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>Le Dôme à la Pêche de Vigne et Verveine</i>	12.50 €
<i>Le Croustillant au Chocolat Caramel et à la Banane</i>	13.00 €

Tous nos desserts sont de fabrication artisanale maison

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