



Le dimanche et jours de fêtes, afin de vous assurer le meilleur service nous vous proposons uniquement des menus et quelques plats à la carte

Merci de votre compréhension

(tout changement dans la composition d'un menu impliquera un supplément)

Auberge Au Vieux Pressoir
fermée mardi et mercredi toute la journée

03.89.49.60.04 / info@bollenberg.com / bollenberg.com

Menu Douceur de Saison – 77.00 €

Boissons Comprises

L'Amuse-Bouche



La Terrine de Légumes Grillés et Volaille façon César
Accompagnée d'un verre de Pinot Gris Cuvée Tradition Bio 2018



Le Granité



Le Sablé Breton à la Farine de Chanvre, Gambas Rôties et Beurre Blanc au CBD

OU

La Volaille de Dessenheim Cuite à l'Étouffée de Foin, Mousseline de Maïs au Pop-Corn

Accompagné d'un verre de vin en accord avec le met



Le Duo de Fromages Munster et Cendré du Petit Ballon

OU

Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer Bio aux Pommes Confites
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition Bio 2018



Le Melon Retour du Jardin et son Terreau Comestible

Le Café, Thé ou Infusion

Inclus : carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

Menu Découverte – 125.00 €

Boissons Comprises

L'Amuse-Bouche



La Terrine de Foie Gras au Naturel, Confit de Fraise au Gewurztraminer
Accompagnée d'un verre de Pinot Gris Cuvée Sélection Bio 2018



Le Granité



Le Homard aux Parfums de Louisiane et sa Boule Coco
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition Bio 2018



Le Duo de Fromages Munster et Cendré du Petit Ballon

OU

Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer Bio aux Pommes Confites
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition Bio 2018



Le Café Renversé façon Tiramisu

Le Café, Thé ou Infusion

L'Eau de Vie du Domaine à votre Choix

Inclus : carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

Menu Gourmand – 49.00 €

L'Amuse-Bouche



Les Ravioles de Gambas Parfumées à la Framboise



Le Granité



La Cuisse de Canard Confite aux Quetsches, Gnocchis de Potimarron



Le Carpaccio de Figs, Emulsion de Cèpes

Forfait Boissons (en supplément) : 17.00 €

2 verres de vin choisis en accord avec les mets

Carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

Café, Thé ou Infusion

Notre Petite Carte

Le Carpaccio de Canard farci à la Mangue
Salade Avocat Passion

La Terrine de Foie Gras au Naturel, Confit de Fraise au Gewurztraminer



Le Sablé Breton à la Farine de Chanvre, Gambas Rôties, Beurre Blanc au CBD

Le Filet de Bœuf en Croûte de Chorizo
Jus Parfumé au Poivre de Kampot Flambé

Le Burger d’Autruche du Sundgau à la Baie de Timut

La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère

Le Tian Parmentier aux légumes de Saison
Crème de Potimarron au vinaigre de Miel

La Corolle Végétarienne

Notre Petite Carte des Desserts

La Tarte du Moment et sa Glace

La Palette de Glace et Sorbet Maison

La Fraîcheur Tout Chocolat, Parfum de Colombo

Le Père Seguin et sa douceur Mirabelle parfumé au Miel de Karité