Au déjeuner

Du mercredi au samedi, nous proposons un menu du marché
à 39€ composé de trois suites.

Le dimanche, le menu 5 suites est à 60€

Au dîner

Le menu composé de 5 suites est à 55€
du mercredi au samedi
et à 60€ le dimanche.

Nous serons à votre disposition en cas de demande de
modification du menu, d'allergie, d'intolérance
ou de plats végétariens.

Dîner avec nuitée

Nous proposons le menu et le petit déjeuner compris,
à 75€ par personne pour nos hôtes logeant à l'hôtel.

(Exemple de carte, qui est modifiée chaque jour selon les produits du marché et du potager)

Pour le déjeuner du mercredi au samedi:
Menu à 39€

Oeuf fermier poché
Espuma de lard paysan fumé maison

Ballotine de volaille d'Alsace
Risotto crémeux
Jus à la sarriette du jardin

Kougelhopf glacé maison au kirch

et griottines semi confites de la distillerie Miclo

Pour le diner du mercredi au samedi
Menu à 55€

Velouté de maïs bio

Salade du jardin, mousse de persil
et chips de lard paysan fumé maison

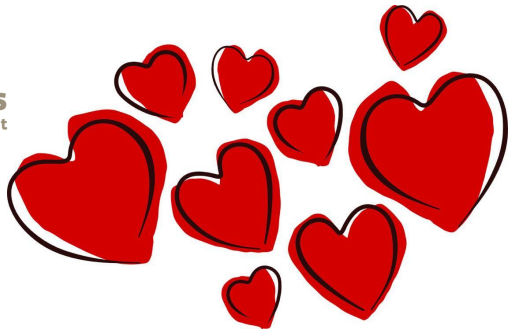
Filet de truite saumonée du Val d'Orbey en croute d'herbes du jardin
Huile d'olive d'Italie et citron bio
Petits légumes du potager

Quasi de veau français, jus à l'échalote
Roësti de pomme de terre d'alsace
mousseline de légumes du jardin

Entremet au Yuzu et passion
Sorbet maison exotique

les alisiers
Hôtel*** - Restaurant

Saint Valentin 2025



Menu à 75€

Déclinaison de viandes fumées maison
et salade croquante

Foie gras de canard truffé,
Poire confite au pinot noir d'Alsace

Noix de Saint-Jacques rôti à la plancha
Et bisque de homard au safran d'Alsace bio

Pluma de porc ibérique au saté et Miel de montagne de nos Ruche,
Mousseline de légumes oublié

Profiterole mangue et lait de coco bio
Coulis exotique à la vanille Tahiti

Carte des Vins

🐞 Vins issus de l'agriculture biologique AB ou en biodynamie

🍀 Vins Haute Valeur Environnemental ou en reconversion (AB ou HVE)

Les apéritifs

prix en € ttc

Jus de fruits bio	25cl	5,20
Sodas alsaciens	33cl	4,20
(Thé glacé pêche, Cola, Limonade, Tonic)		
Cocktail de jus de fruit Bio	20 cl	6,00
Cocktail du moment		
(crémant, crème de fruit du moment et vodka au gingembre)	12 cl	8,00
Bière sans alcool 1664	33 cl	4,50
Bière Pression Brav' Ribeauvillé	25 cl	4,50
Bière Pression Brav' Ribeauvillé	50 cl	9,00
Picon	25 cl	4,80
Martini, Suze, Pastis, Campari	4 cl	4,00
Campari Orange	25 cl	5,00
Américano maison	8 cl	7,50
Apérol Spritz	20 cl	9,00
Crémant d'Alsace	12 cl	7,00
Muscat	12 cl	5,00
Gewurztraminer	12 cl	6,20
Vendange Tardive	12 cl	10,00

Vins au verre

Blanc

Riesling	12 cl	6,00
Pinot Gris (sec ou doux)	12 cl	6,00
Gewurztraminer	12 cl	7,20
Suggestion du moment	12 cl	7,50

Rouge

Pinot Noir	12 cl	6,00
Suggestion du moment	12 cl	7,50

🐞 Vins issus de l'agriculture biologique AB ou en biodynamie

🍀 Vins Haute Valeur Environnemental ou en reconversion (AB ou HVE)

A.O.P bouteille 75 cl

prix en € ttc

L'Alsace

LES CURIOSITES

🐞 « Ambre »	2021	Domaine GINGLINGER	Eguisheim	41,00
(Assemblage de 50% pinot gris et 50% auxerrois vieilli en barrique)				
🍀 « Cazindale »	2022	A.KLEE	Katzenthal	36,00
(Assemblage de cépages nobles: pinot gris, riesling et gewurztraminer)				
🐞 Métisse Amphore	2022	Domaine ZEYSSOLFF	Gertwiller	65,00
(Sylvaner élevé en Amphore, et macération de baies de gewurztraminer)				
🐞 Klevener d'Helingenstein	2022	Domaine ZEYSSOLFF	Gertwiller	35,00

LES VENDANGES TARDIVES

🐞 Gewurztraminer	2020	SCHMITT & CARRER	Kientzheim	50,00
🐞 Gewurztraminer	2016	F.SCHWACH	Hunawihr	60,00
🐞 Riesling	2014	LOUIS FREYBURGER	Bergheim	70,00

GEWURZTRAMINER

Furstentum	2012	Domaine P.BLANCK	Kientzheim	70,00
🐞 Kaefferkopf	2021	M.SCHOECH	Ammerschwihr	40,00
🍀 Kaefferkopf	2020	A.KLEE	Katzenthal	42,00

PINOT

🐞 Pinot blanc	2023	Famille FALLER	Kaysersberg	42,00
🐞 Auxerrois Vielles Vignes	2018	M.SCHOECH	Ammerschwihr	23,00
🐞 Auxerrois Vielles Vignes	2021	Domaine P.BLANCK	Kientzheim	35,00
🐞 Pinot blanc Vieilles Vignes	2019	LOUIS FREYBURGER	Bergheim	38,00
🐞 Pinot blanc Vieilles Vignes	2022	LOUIS FREYBURGER	Bergheim	34,00

SYLVANER

🐞 Vieilles vignes	2022	DIRLER CADE	Bergoltz	38,00

RIESLING

🍀 Riesling	2021	A.KLEE	Katzenthal	31,00
🐞 Riesling	2021	Domaine GINGLINGER	Eguisheim	31,00
🐞 Riesling Hagenschlauf	2020	Jean BECKER	Zellenberg	34,00
🐞 Riesling Amphore	2023	Domaine ZEYSSOLFF	Gertwiller	65,00

RIESLING Grand Cru

🐞 Schlossberg	2022	SCHMITT & CARRER	Kientzheim	40,00
🐞 Eichberg	2020	Domaine GINGLINGER	Eguisheim	46,00
🍀 Wineck-Schlossberg	2019	A. KLEE	Katzenthal	47,00
🐞 Kaefferkopf	2022	M.SCHOECH	Ammerschwihr	48,00
🐞 Schlossberg	2022	Famille FALLER	Kaysersberg	78,00
🐞 Saering	2019	DIRLER CADE	Bergoltz	70,00

CREMANT

🐞 Brut	2024	Domaine GINGLINGER	Eguisheim	35,00
🐞 Bulle de Granite	2021	M.SCHOECH	Ammerschwihr	35,00
🐞 Brut		Domaine ADAM	Ammerschwihr	30,00

PINOT GRIS

🐞 Argiles doux	2018	SCHMITT & CARRER	Kientzheim	38,00
🐞 Pinot Gris demi-sec	2021	Domaine GINGLINGER	Eguisheim	32,00
🐞 Pinot Gris demi-sec	2022	Jean BECKER	Zellenberg	37,00
🍀 Pinot Gris Vieilles Vignes doux	2021	A.KLEE	Katzenthal	36,00
🍀 Pinot Gris sec « Trèfle »	2021	A.KLEE	Katzenthal	37,00
🐞 Clos des capucins sec	2022	Famille FALLER	Kaysersberg	51,00

PINOT GRIS Grand Cru

Pinot Gris Furstentum	2018	Domaine P.BLANCK	Kientzheim	60,00
Pinot Gris Patergarten	2019	Domaine P.BLANCK	Kientzheim	72,00
🐞 Pinot Gris Altenberg	2014	LOUIS FREYBUREGER	Bergheim	60,00

PINOT NOIR

🐞 Cuvée Arthur (fût de chêne)	2020	M.SCHOECH	Ammerschwihr	51,00
🐞 Pinot Noir	2021	Jean BECKER	Zellenberg	30,00
🐞 Pinot Noir Rosé	2023	Jean BECKER	Zellenberg	30,00
🐞 Pinot Noir	2023	SCHMITT et CARRER	Kientzheim	33,00
🍀 Pinot noir (fût de chêne)	2021	A.KLEE	Katzenthal	38,00
🐞 Pinot Noir	2022	DIRLER CADE	Bergoltz	52,00

Nos sélections hors Alsace

BLANC

Champagne

Brut	L.Roederer	110,00
Brut Rosé	Gruet	70,00
Brut Rosé	Ruinart	180,00

Bourgogne

🍀 Hautes Côtes de Beaune	2023	Domaine Charles	44,00
Chablis	2023	Domaine Pierre Bourrée	78,00
Rully	2020	Château de Daveney	75,00
Auxey Duresses	2020	Domaine Pierre Bourrée	82,00

Loire

Muscadet Sèvre et Maine	2012	Château Thébaud	60,00

Vallée du Rhône

Grignan-les-Adhemar	2023	Domaine Montine	32,00

Languedoc-Rousillon

Côtes du Roussillon	2020	Château Planeres	40,00
🍀 Minervois	2022	Château de Paraza	38,00
🐞 Languedoc	2022	Domaine Décalage	40,00

Bordelais

Graves	2020	Château Grand Bourdieu	39,00

Sud-Ouest

Côtes de Gascogne	2014	Domaine Villa Dria	28,00
Côtes de Gascogne *"Vignes de Belair"*	2022	Domaine Saint Aubin	30,00

ROSE

🐞 Vacqueyras	2022	Domaine Montirius	50,00
Rosé de Provence	2022	Val de Peyronniere	27,00

ROUGE

Bourgogne

Pernand Vergelesses	2022	Domaine Rollin	65,00
Fixin *"La Croix blanche"*	2020	Domaine Pierre Bourrée	78,00
Pommard	2020	Domaine Pierre Bourrée	92,00
Pommard	2021	Domaine Charles	78,00
Chassagne Montrachet	2020	Au pied du Mont Chauve	98,00
Maranges 1er Cru Le clos des Loyères	2022.	Domaine Perrault	60,00

Vallée du Rhône

Vacqueyras « 1717 »	2019	Domaine Arnoux	82,00
🐞 Châteauneuf du Pape	2015	Domaine de Beaurenard	95,00
🐞 Châteauneuf du Pape « Gran Partita »	2015	Domaine de Beaurenard	110,00
Plan de dieu	2021	Domaine Elysium	32,00
Cote du Rhône *"Cuvée confidence"*	2021	Domaine Fond Croze	30,00

Bordelais

Moulis-Médoc *Cru Bourgeois supérieur*	2017	Château Maucaillou	80,00
Grave	2018	Château Maypé Lagrave	38,00

Languedoc-Roussillon

Corbières *"Boutenac"*	2020	Domaine Cavel Ghislain	37,00
Faugères *"Tradition"*	2021	Domaine Peyregrandes	41,00
🍀 Minervois	2020	Château de Paraza	36,00

Sud Ouest

Saint Mont	2018	Château de Sabazan	45,00