

Notre sélection de vins

LES VINS BLANCS

Jurancon eclipse - Domaine Cauhapé
Accord mets & vins : Duo de Foie gras

12cl	25cl	50cl	75cl
6€	12€	24€	34€

Pinot Gris terre de grès - Domaine Roth
Accord mets & vins : Velouté de courge

6€	12€	24€	34€
----	-----	-----	-----

Chablis - Domaine Louis Michel
Accord mets & vins : Tous les poissons

4.5€	9€	18€	27€
------	----	-----	-----

LES VINS ROUGES

Cahors Au coin du bois - Jean-Luc Baldès
Accord mets & vins : Civet de biche, filet de bœuf

12cl	25cl	50cl	75cl
7€	14€	28€	42€

Pinot Noir Qvx - Domaine Eugene Meyer
Accord mets & vins : Suprême de pintade

6€	12€	24€	34€
----	-----	-----	-----

St joseph Deschants - Domaine M.Chapoutier
Accord mets & vins : Médaille de veau

6.5€	13€	26€	39€
------	-----	-----	-----

LES VINS EFFERVESCENTS

Crémant d'Alsace brut - Domaine Eugene Meyer

12cl	75cl
5€	24€

Crémant rosé - Domaine Eugene Meyer

6.5€	29€
------	-----

Champagne - Veuve Cliquot Carte Jaune

/	60€
---	-----

LES EAUX

Eau plate Carola
Eau finement pétillante Carola
Eau pétillante Carola

50cl	1L
2.50€	5€
2.50€	5€
2.50€	8€

Menus de Noël 2022

A l'Auberge du HIRTZ

Du 22 décembre 2022

au 1^{er} janvier 2023 inclus

Midi et soir



Résidence de Tourisme ★★★

Domaine du
HIRTZ

Auberge / Lodges / Spa

Nos menus

MENU COMÈTE

35€

Gravelax de truite d'Alsace saumonée au sel viking
et mousse wasabi

Suprême de pintade basse température sur
lit de choucroute, sauce pinot noir

Entremet poire et crème de marron, éclats de châtaignes

MENU TONNERRE

40€

Parfait de saumon fumé farci au fromage blanc, fines herbes et agrumes,
servi avec une salade d'automne (croutons, noix, pomme et marrons)

Civet de biche sauce grand veneur, choux rouges aux châtaignes,
pommes confites et spaetzles

Buche tout chocolat et sa sauce chocolat chaud infusée à l'orange

MENU DANSEUR

50€

Duo de foie gras, crème brûlée tuile parmesan et lingot
de foie gras gelée mangue

Filet de bœuf basse température sauce morilles, polenta grillée,
flan épinard et jeunes carottes

Assiette gourmande du Hirtz

MENU RUDOLPHE

12€

(enfant jusqu'à 12 ans)

MÉDAILLON DE VEAU, spaetzles + 1 boule de glace

La carte de Noël

LES ENTRÉES

Velouté de courge musquée, chantilly noisette 8.00€

Duo de foie gras (crème brûlée et lingot foie gras, gel mangue) 19.50€

Gravelax de truite d'alsace saumonée au sel viking, mousse wasabi 16.50€

Parfait de saumon fumé farci au fromage blanc, fines herbes et agrumes, servi
avec une salade d'automne (croutons, noix, pommes et marrons) 14.50€

LES PLATS

Suprême de pintade basse température, sauce pinot noir sur lit
de choucroute et gratin dauphinois 18.50€

Médaille de veau basse température, sauce foie gras truffé,
flan épinard carotte, gratin dauphinois 22.00€

Civet de biche sauce grand veneur choux rouge aux châtaignes
et pommes truffées, spaetzles 18.50€

Filet de bœuf basse température sauce morilles, polenta grillée et
flan épinards et carottes 29.00€

Filet de St Pierre sauce crustacés et risotto crémeux au mascarpone 22.50€

LES DESSERTS

La traditionnelle torche aux marrons du Hirtz 12.00€

Crème brûlée chocolat intense aux épices d'hiver et tuile dentelle chocolat 8.00€

Cheesecake spéculos et caramel fleur de sel 8.00€

Assiette gourmande du Hirtz 12.00€

Buche tout chocolat et sa sauce chocolat chaud infusée à l'orange 9.00€

Entremet poire et crème de marron, éclats de châtaignes 9.00€