Notre chef de cuisine Martial Hoffner et son équipe
Notre pâtissier Bruno Fernandes

vous font découvrir avec grand plaisir la carte de
L'Auberge Au Vieux Pressoir

## Les Incontournables

| | |
|---|---|
| L'Assiette Fermière du Domaine et son Accompagnement | 17.50 € |
| La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère | 24.50 € |
| Le Bœuf Gros Sel (pot-au-feu) et ses Légumes, Pommes Sautées Beignet de Moelle | 25.00 € |
| Le Homard Rôti aux Epices en Croûte de Noisette | 85.00 € |
| La Corolle Végétarienne selon l'Inspiration du Moment | 23.50 € |

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Fédération des Chefs de cuisine Restaurateurs
Cuisinier, c'est un Métier !
ALSACE

**Adélaïde Meyer**

La Liste des allergènes est disponible à la réception

Tous nos plats sont élaborés en nos cuisines « fait maison »

Toutes nos viandes
Boeuf, Veau, Volaille, Porc , Gibier sont d'origine France

Tout changement dans la composition d'un menu impliquera un supplément

# Nos Entrées

| | |
|---|---|
| Le Foie Gras au Naturel, Gelée Parfumée à la Noix<br>Confit de Datte | 27.00 € |
| La Raviole de Saint Jacques à la Granny Smith<br>Bouillon Magique aux Petits Légumes | 18.50 € |
| Le Tartare de Canard aux Saveurs d'Automne, Gel de Coing<br>Biscuit à la Châtaigne - Sous Cloche de Fumée | 19.50 € |
| La Tartelette d'Escargots D'Ebersheim aux Cèpes<br>Mousse de Noisette | 19.50 € |

## Nos Poissons

Le Blanc de Turbot Rôti sur une Purée de Citron 27.50 €
Jus de Betterave Confite

Le Filet de Truite Rose d'Alsace en Variation de nos Sous-Bois 25.50 €
Crème de Trompette

## Nos Viandes

Le Rôti de Gibier d'Alsace Mariné à la Cacahuète 32.00 €
Beignet de Pomme de Terre

La Volaille de Dessenheim Façon Mole Mexicain 29.50 €
Riz Grillé au Sésame

Le Filet de Bœuf au Potimarron 39.00 €
Jus d'Echalotes Caramélisées à la Noisette

# Menu « Découverte » 136.00 €
## (Boissons Comprises)

L'Amuse-Bouche

Le Foie Gras au Naturel, Gelée Parfumée à la Noix
Confit de Datte
**avec un verre de Pinot Gris Vendanges Tardives 2011**

Le Granité

Le Homard Rôti aux Epices en Croûte de Noisette
**avec un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition 2019** BIO

Les Fromages Fermiers

**OU**

Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer BIO
aux Pommes Confites
**avec un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition 2019** BIO

L'Ile Flottante aux Parfums de Truffe et Poire

Le Café, Thé ou Tisane

L'Eau de Vie du Domaine de votre Choix

Inclus : carafe d'eau plat ou gazeuse du Domaine

# Menu « Douceur de Saison » 63.50 €

L'Amuse-Bouche

La Raviole de Saint Jacques à la Granny Smith
Bouillon Magique aux Petits Légumes

Le Granité

Le Blanc de Turbot Rôti sur une Purée de Citron
Jus de Betterave Confite

**OU**

Le Rôti de Gibier d'Alsace Mariné à la Cacahuète
Beignet de Pomme de Terre

Les Fromages Fermiers

**OU**

Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer BIO
aux Pommes Confites

Le Sabayon aux Raisins et Figuettes Accompagné de sa Glace

**Forfait Boissons (en supplément) 23.00 € par personne**

1 verre de Pinot Gris Cuvée Sélection 2021 BIO

1 verre de Gigondas 2021 BIO

ou

1 verre de Riesling Cuvée Sélection 2022 BIO

1 verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition 2019 BIO

1 carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

1 café, thé ou tisane

## Menu du Domaine 40.00 €

L'Amuse-Bouche

L'Assiette Fermière du Domaine et son Accompagnement

Le Granité

Le Bœuf Gros Sel (pot-au-feu) et ses Légumes, Pommes Sautées
Beignet de Moelle

**OU**

La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère

Le Croustillant de Munster Fermier, Gelée de Gewurztraminer Maison Bio
aux Pomme Confites supplément : 7.50 €

Le Parfait Glacé à la Châtaigne

**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 tisane

Laissez-vous surprendre par notre

## Menu du Marché
## Ce menu n'est pas servi le samedi soir

concocté chaque jour par le Chef de Cuisine
et sa Brigade

Il se compose

d'une entrée, d'un plat, d'un dessert

**Prix : 29.00 €**

**35.00 € avec les boissons**
(2 verres de vin Cuvée Tradition en accord avec les plats,
carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine, café, thé ou tisane)

## Nos Fromages

| | |
|---|---|
| Le Croustillant de Munster Fermier<br>Gelée de Gewurztraminer Maison BIO Aux Pommes Confites | 12.00 € |
| L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace, Gelée de Foin BIO | 12.00 € |

## Les Desserts « Maison » Fabrication Artisanale

| | |
|---|---|
| La Tarte du Moment et sa Glace | 8.50 € |
| La Palette de Glace et Sorbet Maison | 12.00 € |
| Le Tout Chocolat et son Coulis Chocolat Blanc Caramel | 13.50 € |
| Le Sablé Breton au Citron et Coings Confits | 12.00 € |
| L'Invisible aux Pommes et son Sorbet Yaourt à la Grecque | 12.00 € |

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