

*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*

<i>L'Assiette Fermière du Domaine et son Accompagnement</i>	17.50 €
<i>La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère</i>	24.50 €
<i>Le Civet de Gibier d'Alsace aux Baies de Genièvre Torréfiées et Hypocras</i>	25.50 €
<i>La Cocotte de Homard de notre Vivier aux Girolles et Légumes Racines</i>	81.00 €
<i>La Corolle Végétarienne selon l'Inspiration du Moment</i>	23.50 €



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



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

### *Pierre Meyer et 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 et UE*

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

## Nos Entrées

*Le Foie Gras en 2 façons : Fumé Maison et Mariné au CBD  
Chutney de Potiron et Gelée de Vin Blanc Chaud* 29.50 €

*La Truite Rose du Val d'Orbey Juste Tiédie et Parfumée  
à la Clémentine, Gel de Betterave* 21.50 €

*La Focaccia Alsacienne, Crème Fromagère  
et Sanglier Séché au Marc de Café* 17.50 €

*Les Beignets d'Escargots d'Ebersheim aux Parfums d'Hiver  
sur un Lit de Choucroute Croquante, Crème de Champignon* 19.50 €

## Nos Poissons

*Le Filet de Bar en Chapelure de Bretzel  
Confit de Betterave Rouge et Jaune* 23.50 €

*Le Turbot à l'Étouffée de Feuilles de Bananier  
Papaye Poêlée, Risotto Noir et Hollandaise à l'Hibiscus* 27.00 €

## Nos Viandes

*Les Rognons de Veau à la Racine de Gentiane  
Gnocchis de Potiron* 25.50 €

*La Volaille de Dessenheim en 2 façons  
aux Parfums d'Orange et Cannelle* 29.50 €

*Le Filet de Bœuf Snacké, Jus à l'Ail Noir  
Purée de Patate Douce Violette* 38.50 €

Menu « Découverte » 128.00 €  
(Boissons comprises)

*L'Amuse-Bouche*



*Le Foie Gras en 2 façons : Fumé Maison et Mariné au CBD  
Chutney de Potiron et Gelée de Vin Blanc Chaud  
avec un verre de Pinot Gris Vendanges Tardives 2011*



*Le Granité*



*La Cocotte de Homard de notre Vivier aux Girolles  
et Légumes Racines  
avec un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition 2019 *



*Le Duo de Fromages : Munster et Ribeaupierre au Funegrec*

**OU**

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



*Le Sapin Surprise aux Parfums d'Hiver*

*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 » 59.50 €

L'Amuse-Bouche



La Focaccia Alsacienne, Crème Fromagère  
et Sanglier Séché au Marc de Café



Le Granité



La Volaille de Dessenheim en 2 façons  
aux Parfums d'Orange et Cannelle

OU

Le Turbot à l'Étouffée de Feuilles de Bananier  
Papaye Poêlée, Risotto Noir et Hollandaise à l'Hibiscus



Le Duo de Fromages : Munster et Ribeaupierre au Funegrec


OU

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



Le Carpaccio de Mangue, Déclinaison de Litchi à la Baie Rose

Forfait Boissons (en supplément) 21.00 € par personne

1 verre de Pinot Blanc Cuvée Sélection 2022 

1 verre de Pinot Gris Cuvée Tradition 2021 

1 verre de Gewurztraminer Cuvée Sélection 2019 

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

Le Granité

Le Civet de Gibier d'Alsace aux Baies de Genièvre Torréfiées  
et Hypocras

OU

La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère

L'Eclair aux Doux Parfums Exotiques

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

## 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

<i>Le Duo de Fromages : Munster et Ribeaupierre au Funegrec</i>	11.50 €
<i>Le Croustillant de Munster Fermier</i>	11.50 €
<i>Gelée de Gewurztraminer Maison  Aux Pommes Confites</i>	
<i>L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace, Gelée de Foin </i>	13.50 €

## Les Desserts « Maison » Fabrication Artisanale

<i>La Tarte du Moment et sa Glace</i>	8.50 €
<i>La Palette de Glace et Sorbet Maison</i>	10.50 €
<i>La Version 2025 de la Forêt Noire Flambée au Kirsch</i>	14.00 €
<i>Le Lingot Praliné en Feuillantine de Chocolat Blanc et son Coulis d'Épine Vinette</i>	13.50 €
<i>Le Roulé Orange-Clémentine et Safran</i>	13.50 €
<i>Le Carpaccio de Mangue, Déclinaison de Litchi à la Baie Rose</i>	13.50 €
<u><i>En accompagnement et en supplément</i></u>	8.50 €
<i>Un verre d'Eau de Vie de Fleurs de Molène</i>	

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