

*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 Fraîches 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

*L'Escalope de Foie Gras Poêlée sur une Salade de Lentilles
Vinaigre de Coing et Cardamome* 27.50€

*La Truite Rose d'Alsace Marinée à la Noix
et Flambée à la Fine d'Alsace, Blinis de Châtaigne et Oignons Confits* 21.50 €

*La Poêlée d'Escargots d'Ebersheim en Velouté de Panais
Chips d'Ail et son Huile de Persil* 19.50 €

*La Tartelette Sablée au Houmous de Haricots Rouges
et Noix de Pétoncles* 18.50 €

Nos Poissons

*Le Médaillon d'Aile de Raie, Tagliatelles de Potiron
Crème Douce au Gingembre et Wasabi* 22.50 €

*Le Pavé de Truite d'Alsace Rôti aux Parfums d'Automne
sur une Poêlée de Potiron* 23.50 €

Nos Viandes

*La Volaille de Dessenheim Farcie au Ribeaupierre
Façon Cordon, Ravioles Forestières et Jus à la Réglisse* 28.50 €

*Le Filet de Bœuf à la Châtaigne, Crème de Cèpes
Purée de Panais au Curcuma* 38.50 €

Le Pied de Porc en Crépine, Jus à la Truffe d'Eté 27.50 €

Menu « Découverte » 128.00 €
(Boissons comprises)

L'Amuse-Bouche



L'Escalope de Foie Gras Poêlée sur une Salade de Lentilles
Vinaigre de Coing et Cardamome
avec un verre de Pinot Gris Vendanges Tardives 2009



Le Granité



La Cocotte de Homard de notre Vivier aux Girolles Fraîches
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 



La Feuille d'Automne Praliné 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 » 59.50 €

L'Amuse-Bouche



*La Tartelette Sablée au Houmous de Haricots Rouges
et Noix de Pétoncles*



Le Granité



*La Volaille de Dessenheim Farcie au Ribeaupierre
Façon Cordon, Ravioles Forestières et Jus à la Réglisse*

OU

*Le Pavé de Truite d'Alsace Rôti aux Parfums d'Automne
sur une Poêlée de Potiron*



Le Duo de Fromages : Munster et Ribeaupierre au Funegrec


OU

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



Les Profiteroles aux Parfums d'Automne

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 38.00 €

L'Amuse-Bouche

L'Assiette Fermière du Domaine et son Accompagnement

Le Granité

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

OU

La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère

La Douceur de Fromage Blanc aux Raisins du Domaine

*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 : 28.00 €

32.50 € 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 Variation autour des Citrons</i>	13.00 €
<i>Le Duo de Chocolats, Coulis Epicé au Poivre Passion et son Sorbet Cacao</i>	13.00 €
<i>La Torche aux Marrons Revue par Bruno et Flambée à l'Eau de Vie d'Orange du Domaine</i>	12.00 €
<u><i>En accompagnement et en supplément</i></u>	8.50 €
<i>Un verre d'Eau de Vie d'Orange du Domaine</i>	
<i>La Feuille d'Automne Praliné Poire</i>	11.00 €

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