

*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 au Piment d'Espelette Cromesquis de Chou Rouge</i>	21.50 €
<i>La Queue de Bœuf Braisée à la Bière, Echalotes Caramélisées</i>	23.00 €
<i>Le Homard aux Parfums de Louisiane et sa Boule Coco</i>	81.00 €
<i>La Corolle Végétarienne</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 Pot au Feu de Foie Gras Mariné au Poivre Rouge de Kampot et Magret Fumé* 29.00 €

*La Variation de notre Fumoir, Vinaigrette d'Aneth et Crackers Danois Maison* 21.50 €

*Le Strudel d'Escargots à l'Ail Noir, Crémeux de Persil Plat* 18.00 €

## Nos Poissons

*Le Pavé de Truite Saumonée d'Alsace Braisé aux Kumquat Salsa de Mangue et Citron Vert* 23.50 €

*Le Médailon de Lotte au Ris de Veau, Crème de Morilles* 28.50 €

## Nos Viandes

*Le Dos de Porcelet au Pain d'Épices, Baba à la Châtaigne et son Jus d'Erable* 27.00 €

*La Montgolfière de Volaille de Dessenheim en Bouillon de Gingembre et Coriandre* 29.00 €

*Le Filet de Bœuf Snacké, Gyoza à la Carotte Jus Court Parfumé au Wasabi* 39.00 €

## *Nos Suggestions du Moment*

*Le Coussin Soufflé au Chou-Fleur* 19.50 €  
*Espuma de Granny Smith sur un Financier Colombo*

*Le Risotto de Saint Jacques Parfumé à la Truffe* 26.50 €  
*Mousse de Carotte*



*L'Abanico de Porc Ibérique, Haricots Coco aux Petits Légumes* 31.50 €  
*Salsa d'Avocat à la Coriandre*

*Le Rouleau de Printemps Croustillant aux Légumes du Moment* 21.50 €  
*Sauce aux Poivrons Rouges*



Menu « Découverte » 128.00 €  
(Boissons comprises)

L'Amuse-Bouche



Le Pot au Feu de Foie Gras Mariné au Poivre Rouge de Kampot  
et Magret Fumé  
Accompagné d'un verre de Pinot Gris Cuvée Tradition **Bio** 2019



Le Granité



Le Homard aux Parfums de Louisiane et sa Boule Coco  
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition **Bio** 2019



Le Duo de Fromages : Munster et Bargkass

**OU**

Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer **Bio**  
aux Pommes Confites  
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition **Bio** 2019



La Surprise Chocolatée aux Doux Parfums d'Hiver

Le Café, Thé ou Tisane

L'Eau de Vie du Domaine de votre Choix

Inclus : carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

Menu « Douceur de Saison » 78.00 €  
(Boissons comprises)

L'Amuse-Bouche



La Variation de notre Fumoir, Vinaigrette d'Aneth  
et Crackers Danois Maison  
Accompagnée d'un verre de Pinot Gris Tradition **Bio** 2019



Le Granité



Le Pavé de Truite Saumonée d'Alsace Braisé aux Kumquat  
Salsa de Mangue et Citron Vert

**OU**

La Montgolfière de Volaille de Dessenheim  
en Bouillon de Gingembre et Coriandre

Accompagné d'un verre de vin en accord avec le met



Le Duo de Fromages Munster et Bargkass

**OU**

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

Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition **Bio** 2019



Le Roulé Orange Cannelle Façon New York Roll



Le Café, Thé ou Tisane

Inclus : carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine

## Menu du Domaine 38.00 €

L'Amuse-Bouche

L'Assiette Fermière du Domaine et son Accompagnement

Le Granité

Le Civet de Gibier au Piment d'Espelette  
Cromesquis de Chou Rouge

**OU**

La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère

Le Pain Perdu de Pain d'Épices, Glace à l'Épine Vinette

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 Bargkass Gelée de Foin Bio</i>	11.50 €
<i>Le Croustillant de Munster Fermier Gelée de Gewurztraminer Maison Bio Aux Pommes Confites</i>	11.50 €
<i>L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace, Gelée de Foin Bio</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 Crème Brûlée Parfumée à la Bergamote et son Sorbet</i>	13.00 €
<i>La Tartelette Speculoos Mandarine</i>	15.00 €
<i>Les Saveurs Jasmin Glaçage à l'Hibiscus</i>	16.00 €
<i>Le Moelleux Chocolat Cœur Coulant Citron Vert et Limequat Confits</i>	16.00 €
<i>Le Goutte à Goutte de Miel aux Agrumes</i>	12.00 €

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