

*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>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 Tartare de Veau Fumé aux Parfums d'Automne  
Sponge Cake à la Trompette* 22.00 €

*Le Consommé de Pleurotes d'Alsace, Raviole de Gambas  
Parfumé au Curcuma* 16.50 €

*Le Duo de Foies Gras sur un Crémeux de Châtaigne  
Billes de Coing Confites* 28.50 €

*Le Fleischnacka d'Escargots d'Ebersheim, Crème de CBD  
Flan de Potimarron* 19.50 €

## Nos Poissons

*La Roulade de Turbot aux Herbes, Chou Farci  
Crème de Safran d'Alsace* 29.00 €

*La Truite du Val d'Orbey, Beurre Blanc au Curry  
Pickles de Girolles* 26.00 €

## Nos Viandes

*Le Filet de Bœuf au Sésame et Jus d'Ail Noir,  
Gnocchis de Potimarron aux Eclats de Châtaigne* 39.50 €

*La Volaille de Dessenheim Lactée Parfumée au Vinaigre de Miel  
Petites Crêpes Vonnassiennes aux Morilles* 29.50 €

*Le Porcelet dans l'Esprit Cochonaille  
(bonbon de boudin, strudel choucroute pied de porc)  
Tatin de Navet et son Jus Corsé* 34.00 €

## Nos Suggestions du Moment

*Le Carpaccio de Canard farci à la Mangue  
Salade Avocat Passion* 20.00 €

*La Raviole de Céleri, confit de Butternut et Noix  
Bressaola maison, Vinaigrette aux Girolles* 20.00 €



*Le Tian Parmentier aux légumes de Saison  
Crème de Potimarron au vinaigre de Miel* 23.00 €

*Les Tagliatelles parfumées au CBD  
Paleron de Veau Braisé au Sésame noir* 29.00 €

*La Variation de la Mer en Escabèche, sauce Piquillos* 26.00 €



*La Verrine Mojito au Fruit de saison* 14.00 €

*Le Père Seguin et sa douceur Mirabelle  
parfumé au Miel de Karité* 14.00 €

Menu « Découverte » 128.00 €  
(Boissons comprises)

L'Amuse-Bouche



Le Duo de Foies Gras sur un Crémeux de Châtaigne  
Billes de Coing Confites  
Accompagné d'un verre de Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 2007



Le Granité



Le Homard aux Parfums de Louisiane et sa Boule Coco  
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition **Bio** 2018



Le Duo de Fromages : Munster et Ribeaupierre

**OU**

Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer **Bio**  
aux Pommes Confites  
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition **Bio** 2018



Le Mille-feuille Chocolaté à la Courge Vanillée

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



Le Consommé de Pleurotes d'Alsace, Raviole de Gambas  
Parfumé au Curcuma  
Accompagné d'un verre de Pinot Gris Tradition **Bio** 2018



Le Granité



La Truite du Val d'Orbey, Beurre Blanc au Curry  
Pickles de Girolles

**OU**

La Volaille de Dessenheim Lactée Parfumée au Vinaigre de Miel  
Petites Crêpes Vonnassiennes aux Morilles

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



Le Duo de Fromages Munster et Ribeaupierre

**OU**

Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer **Bio**  
aux Pommes Confites  
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition **Bio** 2018



La Tartelette aux Raisins façon Cheesecake



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 Parfait Glacé aux Fruits Secs et Miel de Karité  
Compote de Fruits d'Automne*

## 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 : 27.50 €*

*31.50 € 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 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 Douce Rencontre de la Noix et la Carotte</i>	14.00 €
<i>Le Lingot aux Agrumes et à la Noisette</i>	13.50 €
<i>Le Cigare Choco Cognac Parfumé au CBD et sa Glace</i>	17.00 €
<i>En accompagnement nous vous proposons le verre de Cognac Napoléon (en supplément)</i>	16.00 €

*Tous nos desserts sont de fabrication artisanale  
N'hésitez pas à demander les parfums des glaces  
et sorbets du jour*