

*Notre chef de cuisine Martial Hoffner et son équipe
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 Bœuf Gros Sel aux Légumes Gremolata de Moelle au Raïfort</i>	25.00 €
<i>La Corolle Végétarienne selon l'Inspiration du Moment</i>	23.50 €



Adélaïde Meyer

La Liste des allergènes est disponible à la réception

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

Origine viandes

Boeuf, Veau, Volaille, Porc, Gibier : France

Agneau : Ecosse, Nouvelle Zélande

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

Nos Entrées

*La Bruschetta à l'Ail des Ours, Espuma de Pecorino
Copeaux de Bresaola Maison* 19.50 €

*Le Foie Gras de Canard au Poivre de Timut,
Condiment de Rhubarbe du Jardin et sa Brioche* 28.50 €

Le Fleischchnacka d'Escargots à l'Ail des Ours, Sauce Cajun 21.50 €



Nos Poissons

*Le Filet de Truite d'Alsace Cuit à l'Unilatérale
Vierge de Fèves et Radis Roses, Sauce Safranée* 27.50 €

*La Fricassée de Gambas au Curry Breton
Légumes Printaniers* 24.50 €

Le Homard de notre Vivier en Deux Services 85.00 €
- Pince de Homard en Salade Concombre et Fèves
Emulsion Fleurs de Sureau
- Queue de Homard Rôtie, Petits Pois et Menthe du Jardin
Hollandaise à l'Ail des Ours

Nos Viandes

Le Filet de Bœuf Poêlé, Rattes à la Truffe et Jus Corsé au Porto 39.50 €

*Le Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes
Carottes Fanes Rôties et Sauce à l'Ail Noir* 31.00 €



Menu « Découverte » 138.00 €
(Boissons Comprises)

L'Amuse-Bouche



*Le Foie Gras au Poivre de Timut, Condiment de Rhubarbe et sa Brioche
avec un verre de Pinot Gris Vendanges Tardives 2011*



*La Pince de Homard en Salade Concombre et Fèves
Emulsion Fleurs de Sureau
avec un verre de Pinot Gris Cuvée Tradition 2022 *



Le Granité



*La Queue de Homard Rôtie, Petits Pois et Menthe du Jardin
Hollandaise à l'Ail des Ours
avec un verre de Gewurztraminer Prestige 2023 *



L'Assiette de Fromages Fermiers

OU

*Le Croustillant de Munster à la Gelée de Gewurztraminer 
aux Pommes Confites
avec un verre de Gewurztraminer Cuvée Tradition 2021 *



*La Mousse d'Asperges au Chocolat
Coulis Baie Rose*

*Le café, thé ou tisane
Une carafe d'eau plate ou gazeuse du Domaine*

Menu « Douceur de Saison » 63.50 €

L'Amuse-Bouche



La Bruschetta à l'Ail des Ours, Espuma de Pecorino
Copeaux de Bresaola Maison



Le Granité



Le Cabillaud au Chorizo sur son Lit d'Asperges
Mousseline de Petits Pois à la Menthe du Jardin

OU

Le Carré d'Agneau en Croûte d' Herbes
Carottes Fanes Rôties et Sauce à l'Ail Noir



Les Fromages Fermiers

OU

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



La Pavlova aux Fruits Rouges
Crème Légère à la Vanille de Madagascar et Cœur de Safran

Forfait Boissons (en supplément) 26.00 € par personne

1 verre de Pinot Blanc Cuvée Sélection BIO 2023 avec la Bruschetta

1 verre de Pinot Gris Cuvée Tradition BIO 2022 avec le Cabillaud
ou

1 verre de Cévennes - Cirrus Domaine Vaillère 2022 avec l'Agneau

1 verre de Gewurztraminer Cuvée Sélection BIO 2024 avec le Fromage

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 aux Légumes, Gremolata de Moelle au Raïfort

OU

.....
La Choucroute Garnie Façon Grand-Mère

.....
Le Nougat Glacé Maison à la Fleur d'Oranger, Eclats de Pistache

en supplément pour les gourmands et avant le dessert

Le Croustillant de Munster Fermier, Gelée de Gewurztraminer Maison Bio
aux Pomme Confites **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

La Formule du Moment 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 : 30.00 €

36.00 € 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 Croustillant de Munster Fermier</i>	12.00 €
<i>Gelée de Gewurztraminer Maison  Aux Pommes Confites</i>	
<i>L'Assiette de Fromages Fermiers d'Alsace, Gelée de Foin </i>	12.00 €

Les Desserts « Maison » Fabrication Artisanale

<i>La Tarte du Moment et sa Glace</i>	9.00 €
<i>La Palette de Glace et Sorbet Maison</i>	12.00 €
<i>La Meringue Glacée / Chantilly</i>	9.50 €
<i>Le Nougat Glacé Maison à la Fleur d'Oranger</i>	12.50 €
<i>Eclats de Pistache</i>	
<i>La Pavlova aux Fruits Rouges</i>	12.50 €
<i>Crème Légère à la Vanille de Madagascar et Cœur de Safran</i>	
<i>Le Tout Chocolat au Sarrasin Torréfié</i>	13.50 €

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