



Vendredi 25 septembre 2026

SOIRÉE *Vigneronne*

Fin de vendange

Avec la présence des domaines :

**Weinbach &
Amélie & Charles Sparr**

 Brasserie Historique — Maison des Têtes



Menu

Carpaccio de cabillaud

Raisins de Gewurztraminer en pickles, gel balsamique blanc

Muscat Grand Cru Brand 2023 — Domaine Amélie & Charles Sparr

Mosaïque de poireaux

Crème aigrette, huile de poireau fumée

Pinot Gris lieu-dit Altenbourg 2024 — Domaine Weinbach

Omble chevalier en croûte de noix cuit à basse température

Mousseline de céleri au beurre noisette, sauce crémant

Riesling Grand Cru Schlossberg 2024 — Domaine Weinbach

Magret de canard rôti

Betteraves rouges, figues et sauce Apicius

Pinot noir lieu-dit Vogelgarten 2022 — Domaine Amélie & Charles Sparr

Saint-Marcellin au four

Croûte de pain au miel

Gewurztraminer Grand Cru Sporen 2024 — Domaine Amélie & Charles Sparr

Retour de vendange

Raisins pinot noir, vin nouveau et noix

Gewurztraminer Grand Cru Furstentum 2011 — Domaine Weinbach

Menu accords mets & vins : **97€** par personne

L'accord comprend le menu et 6 verres de vins

Menu (hors boissons) : **65€** par personne

Réservez votre table au **+33 3 89 24 43 43**

ou en cliquant **[ici](#)**

