

Bienvenue à l'Auberge le Biblenhof

LA CARTE

Les Entrées

Mille feuilles de foie-gras mi-cuit 48°C et canard fumé, gelée de pinot noir.

18€

Tartelette d'automne au potimarron et sa poêlée forestière, mousse de lait végétal au thym.

(menu vegan)

15€

Damier de Saint-jacques et thon, roquettes et vinaigrette exotique.

17€

Paté croûte de cerf aux noisettes, salade automnale, pickles de légumes. (menu 34€)

16€

Les plats

Dos d'aiglefin poché dans son bouillon de dulse, risotto de céréales iodés, fenouils.

19€

Noisettes d'autruche en croute de sésame, sauce miel-clémentines, purée de potimarron aux baies de timur.

21€

Dos de sanglier farci aux fruits d'automne, cuit en basse température, sauce butternut forestière, pommes amandine et choux rouge braisé aux marrons.

21€

Pièce de boeuf normande mûré (+/- 30 jours), griesknepfles, déclinaison de betteraves.

24€

Finger de veau marinés au soja, chips de topinambour, poêlée de crosnes. (menu 34€)

19€

Galette de betterave et pois chiche, sauce butternut forestière, légumes du moment. (menu vegan)

15€

Les Fromages

Le plateau de fromages affinés

9 €

Les Desserts

(100% fait maison, par notre pâtissière)

Entremet au chocolat blanc, gelée de pamplemousse, et son sorbet ananas-hibiscus. (menu vegan)

9€

Dacquoise au chocolat, poire et gingembre, sorbet poire épicée

9€

Parfait glacé au caramel beurre salé et son coeur coulant, meringuettes.

9€

Assiette gourmande de mignardises surprises

9€

Menu Enfant à 19,00€ :

En petite portion, le plat de son choix!

Dessert vanille-choco rigolo

Menu Enfant à 10,00€ :

Suprême de poulet Jaune, sauce crème
légumes, frites ou spaëtzles

Dessert vanille-choco rigolo

Prix net service compris

Menu Biblenhof
41€

3 Plats au choix sur la carte

Entrée – Poisson ou Viande – Fromage ou Dessert

*Le plaisir de la table est de tous les âges, il s'associe à tous les autres
et reste le dernier
quand l'âge a fait disparaître tous les autres:)*

A emporter

Foie gras mi-cuit (200g)

22.00€

Le Menu de saison à 34€

(pas de modifications possible, merci de votre compréhension)

Paté croûte de cerf aux noisettes, salade automnale, pickles de légumes

Dos d'aiglefin poché dans son bouillon de dulse, risotto de céréales iodés, fenouils.

Parfait glacé au caramel beurre salé et son coeur coulant, meringuettes.

Notre Formule à 29€

(Servi uniquement le Midi jusqu'à 13h30, non disponible le dimanche et jours fériés)

Au choix sur toute la carte

Un Plat + Un Dessert

Les Desserts

(100% fait maison, par notre pâtissière)

Entremet au chocolat blanc, gelée de pamplemousse, et son sorbet ananas-hibiscus. (menu vegan)
9€

Dacquoise au chocolat, poire et gingembre, sorbet poire épicée
9€

Parfait glacé au caramel beurre salé et son coeur coulant, meringuettes.
9€

Assiette gourmande de mignardises surprises
9€

Vins de dessert:

6cl:

Macvin du Jura: 4.5€

Banyuls: 4.5€

Liqueur de Poire Williams au Cognac: 4.5€

10cl:

Vendange tardive Riesling ou Gewurztraminer: 7€

Crémant d'Alsace: 5€

Champagne: 9€

A emporter

Foie gras mi-cuit (200g)

22.00€

Prix nets service compris