

Carte Traditionnelle servie toute l'année. A partir de 8 personnes et sur réservation uniquement, menu identique pour toute la table

Les prix en **caractère gras et soulignés** sont les prix des menus **boissons incluses**
(1 apéritif avec canapés, eaux minérales, vin blanc et vin rouge de notre sélection jusqu'au service du dessert sur table , un café avec mignardises)

Menu Basse-cours : (non disponible le dimanche et jours fériés)

Terrine de campagne et ses crudités de saison.
Cuisse de poulet "label rouge" aux riesling, patatoes et légumes de saison.
Kougelhopf glacé au kirsh.
29€/43€

Menu Chasseur :

Terrine de caille au foie-gras, pistache et cranberries, roquettes.
Daube de sanglier forestier, knepfles, légumes de saison.
Foret noire revisitée
39-53€

Menu festif :

Roulé de saumon cuit et fumé, sauce safran, suprêmes d'agrumes et mâches.
Magret de canard rôti au miel et agrumes, mille-feuilles de pomme de terre, légumes de saison.
Entremet chocolat, crémeux jivara, sorbet cacao.
39-53€

Menu plaisir :

Saumon gravlax aux baies rose et sa salade de fenouils à l'orange.
Finger de veau en croute de sezame, pomme "hasselback" aux herbes, légumes de saison.
Moelleux chocolat, glace vanille de madagascar.
39-53€

Menu gourmet :

Assiette folle du Biblenhof (salade verte, foie-gras, magret canard fumé, saumon gravlax)
Filet de boeufs, frites, spaëtzles et légumes du moment.
Déclinaison de desserts gourmands.
39-53€

Menu enfant :

Suprême de poulet jaune en emincé, frites.
Dessert rigolo (mousse chocolat, boule de glace)
12-18€

Assiette de fromage: 7€/pers en sus

Soirée tartes flambées à discrétion suivi d'un kougelopf glacé au marc de gewurztraminer, boissons incluses:29 €/pers, uniquement le soir.

Avec Baeckaoffe, pot au feu ou choucroute: 37€/pers boissons incluses.

« Pour des demandes plus particulières,

n'hésitez pas à nous contacter»

Auberge le Biblenhof

www.lebiblenhof.fr lebiblenhof@orange.fr

03 88 38 21 09

Carte gastronomique de saison, Carte d'automne/hiver 2018
A partir de 8 personnes et sur réservation uniquement, menu identique pour la tablée

Les entrées:

- Mille feuilles de foie-gras mi-cuit 48°C et canard fumé, gelée de pinot noir.
- Tartelette d'automne au potimarron et sa poêlée forestière, mousse de lait végétal au thym. (menu vegan)
- Damier de Saint-jacques et thon, roquettes et vinaigrette exotique.
- Paté croute de cerf aux noisettes, salade automnale, pickles de légumes.

Les Plats :

- Dos d'aiglefin poché dans son bouillon de dulce, risotto de céréales iodés, fenouils.
- Noisettes d'autruche en croute de sésame, sauce miel-clémentines, purée de potimarron aux baies de timur.
- Dos de sanglier farci aux fruits d'automne, cuit en basse température, sauce butternut forestière, pommes amandine et choux rouge braisé aux marrons.
- Pièce de boeuf normande mûré (+/- 30 jours), griesknepfles, déclinaison de betteraves.(+5€)
- Finger de veau marinés au soja, chips de topinembourg, poêlée de crosnes.
- Galette de betterave et pois chiche, sauce butternut forestière, légumes du moment. (menu vegan)

Les desserts :

- Entremet au chocolat blanc, gelée de pamplemousse, et son sorbet ananas-hibiscus. (menu vegan)
- Dacquoise au chocolat, poire et gingembre, sorbet poire épicée.
- Parfait glacé au caramel beurre salé et son coeur coulant, petites meringuettes.
- Assiette gourmande de mignardises surprises.

Menu Biblenhof: 39€/pers:

3 Plats au choix sur la carte : Entrée -Plat- Dessert

Menu Découverte: 51€/pers:

4 Plats au choix sur la carte : Entrée - Poisson – Viande – Dessert

Notre formule boissons incluses au tarif de:

14,00€ pour un Menu 3 plats

18,00€ pour un Menu 4 plats

(1 apéritif avec canapés, vin blanc et rouge, eaux minérale et un café mignardises)

Assiette de fromage: 7€/pers en sus

