

Les menus Gourmets, Plaisir, Festif et enfant sont disponibles toute l'année



<u>Menu Gourmet</u>	40,00€	<u>54,00€</u>
Panier de 'Crevettes, écrevisses' cocktail sauce et soja, salade croquante Boeuf façon royale, frites ou purée de bresse, légumes de saison. Assiette gourmande		
<u>Menu Plaisir</u>	32,00€	<u>46,00€</u>
Salade et suprêmes de poulet Jaune, crumble au bacon d'Alsace Pavé de veau en croûte de sésame, milles feuilles de pommes de terre Moelleux au chocolat		
<u>Menu Festif</u>	36,00€	<u>50,00€</u>
Terrine de saumon cuit et fumé, salade de concombre aux baies roses et aneth Magret de canard et réduction au soja, légumes, pommes grenailles et riz basmati Crème brûlée au citron, glace vanille		
<u>Menu enfant</u>	10,00€	<u>16,00€</u>
Émincé de volaille, frites Boule de glace		

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

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.

Winstub au BISTROT: entrée-plat-dessert: 26€ (40€ boissons incluses) mini 8 pers menu identique (pas disponible le dimanche midi)

ENTREE

Pâté de campagne , salade de pomme de terre et tomates
Salade de chèvre aux lardons, champignons, vinaigre balsamique
Salade du gaveur(copeaux de foie gras, magret de canard fumé et salade)
Quiche Lorraine, salade verte
Gaspacho de légumes, croûtons à l'ail

PLATS

Escalope de veau sauce crème
Cordon bleu de veau pané, sauce crème
Bavette de boeuf Angus, sauce échalote vin rouge
Garnitures: légumes, frites ou spaetzles
Choucroute
Filet de Saumon en croûte de graines, pommes vapeur et légumes

DESSERTS

Apfelstrudel glace cannelle
crème brûlée au citron
Moelleux au chocolat, glace vanille bourbon
Omelette Norvégienne à l'alsacienne

Carte gastronomique de saison, été 2018
A partir de 8 personnes et sur réservation
uniquement,
menu identique pour la tablée

Les Entrées

Le foie gras mit cuit 48°, chutney mirabelle et brioche tiède aux agrumes
Le cromesquis de crabe aux fenouils, petite salade de roquette et sauce safran d'Alsace
Bruscheta au suprême de poulet jaune 'basse température' sauce aioli et giroles aux cébettes

Les Plats

Le lieu jaune cuisson vapeur jus de crustacés et légumes croquants
Boeuf Charolais en tournedos aux morilles, purée de bresse
La canette braisée aiguillette en croûte de sésame et réduction porto
Le veau revisité snacké sauce royale, et spätzlés au fromage blanc

Les Desserts

Panna cotta' Cardamone' tartare de fruits sorbet fraise
Forêt noir revisitée, crémeux guanaja, chantilly liqueur et sorbet mirabelles
Tarte citron vert et basilic, copeaux de chocolat blanc et sorbet framboise

Menu Biblenhof: 39€/pers:

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

Assiette de 3 fromages, salade verte : 7€/pers en sus

Menu Découverte: 54€/pers:

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

Nous proposons une formule boissons incluses : (à rajouter au prix du menu)

14,00€ pour un Menu 3 plats

18,00€ pour un Menu 4 plats

(1 apéritif avec canapés, vin blanc et vin rouge jusqu'au service du dessert sur table, eaux minérales et un café avec mignardises)

*A partir de 8 personnes et sur réservation uniquement,
menu identique pour la tablée, notre menu de saison*

Bruschetta au suprême de poulet jaune basse température

Le lieu jaune cuisson vapeur jus de crustacés et légumes croquants

Tarte citron vert et basilic, copeaux de chocolat blanc et sorbet framboise

34€

48€ boissons incluses

Auberge Le Biblenhof,

2 Restaurants, 4 salles ainsi qu'une terrasse en été.

*Nous pouvons vous accueillir pour vos repas de famille, d'affaire ou de groupe
en salle privée d'une capacité allant de 16 à 60 personnes.*

Nos desserts particuliers....

Gâteaux Tout Chocolat

Génoise chocolat, Crémeux chocolat, Mousse, Glaçage au chocolat
8,00€/pers

Gâteaux Choco Fruits Rouges ou Passion

Biscuit noisette, crémeux chocolat noir, Mousse fruits rouges
8,00€/pers

Gâteaux Fruits Exotiques

Biscuit capucine, mousse exotique, gelée passion
8,00€/pers

Vacherin Glacé

Meringue, Choix de 3 parfums, Glaces ou sorbets, chantilly
8,00€/pers

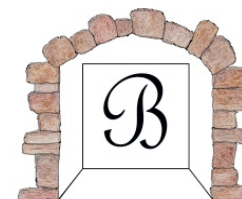
Fraisier,

ou Framboisier (suivant la saison)
Génoise, Mousseline Vanille, Fraises Fraîches, Pâte d'amande
8.00€/pers

PROPOSITIONS DE MENUS

BANQUET

Eté 2018



Le Biblenhof

HÔTEL | RESTAURANT

Soultz-les-bains | Alsace

Auberge le Biblenhof

www.lebiblenhof.fr

lebiblenhof@orange.fr

03 88 38 21 09



: Auberge le Biblenhof