

# ***Bienvenue à l'Auberge le Biblenhof***

## ***LA CARTE***

### ***Avec l'apéritif*** ***(uniquement le soir)***

La tarte flambée individuelle ou à partager, normale, gratinée, forestière ou chèvre 9.50€

### ***Les Entrées***

|   |     |
|---|-----|
| Taboulé de légumes et gelée de concombre à la menthe, thon mi-cuit        | 16€ |
| Milles feuilles de foie gras aux pêches pochées au thym, confit de citron | 19€ |
| Gaspacho de tomate ananas, toasts de caviar d'aubergine                   | 13€ |
| Sablé au romarin, maquereau à l'escabèche, compotée d'oignon en anchoïade | 15€ |
| Carpaccio de boeuf Angus, oeufs de truite                                 | 17€ |

### ***Les Poissons***

|  |     |
|--|-----|
| Dorade en croûte de crumble de pain au citron, purée de carotte au cumin | 22€ |
| Filet d'omble chevalier en tempura de chorizo façon fisch & chips        | 24€ |

### ***Les Viandes***

|   |      |
|---|------|
| Ribs de porc au soja, maïs rôtie, wok de légumes  | 19€  |
| Côte de veau grillé, beurre thym citronnée; ratatouille provençale, pommes au four hasselback | 26€  |
| Filet de canette, sauce myrtilles, endive braisée et quenelles de patate pourpre              | 24€  |
| Joues de boeuf en croûte de moelle, purée de petits pois, tomates cerises confite             | 22€  |
| La choucroute Royale Alsacienne   | 20 € |

## *Les Fromages*

Le plateau de fromages affinés

9 €

## *Les Desserts*

*(100% fait maison, par notre pâtissière)*

|  |       |
|--|-------|
| Assiette de sorbets aux fruits frais   | 7.50€ |
| Dôme citronné sur biscuit Martha Stewart, sorbet verveine                          | 9€    |
| Macaron crémeux chocolat sur lit de framboise en gelée, sorbet mûre                | 9€    |
| Nage de fruits d'été, crème vanille et granité Limoncello, émulsion framboise coco | 9€    |
| Assiette gourmande et mignardises surprises  | 9€    |

### **Menu Enfant à 18,00€ :**

En petite portion, le plat de son choix!

\*\*\*

Dessert vanille-choco rigolo

### **Menu Enfant à 10,00€ :**

Suprême de poulet Jaune, sauce crème

\*\*\*

Dessert vanille-choco rigolo

**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) , chutney figues***

***22.00€***

## **Le Menu de saison à 34€**

*(pas de modifications possible, merci de votre compréhension)*

Gaspacho de tomate ananas, toasts de caviar d'aubergine

*ou*

Sablé au romarin, maquereau à l'escabèche, compotée d'oignon en anchoïade

\*\*\*\*\*

Dorade en croûte de crumble de pain au citron, purée de carotte au cumin

*ou*

Ribs de porc au soja, maïs rôtie, wok de légumes

\*\*\*\*\*

Assiette de sorbets et ses fruits frais

## **Formule à 29€**

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

\*\*\*\*\*

Au choix sur toute la carte

Une Entrée + Un Plat

*ou*

Un Plat + Un Dessert

## *Les Desserts*

*(100% fait maison, par notre pâtissière)*

|  |       |
|--|-------|
| Assiette de sorbets aux fruits frais   | 7.50€ |
| Dôme citronné sur biscuit Martha Stewart, sorbet verveine                          | 9€    |
| Macaron crémeux chocolat sur lit de framboise en gelée, sorbet mûre                | 9€    |
| Nage de fruits d'été, crème vanille et granité Limoncello, émulsion framboise coco | 9€    |
| Assiette gourmande et 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 ) , chutney figues*

*22.00€*

*Prix nets service compris*