

# *Bienvenue à l'Auberge le Biblenhof*

## *LA CARTE*

### *Les Entrées*

Roulade de saumon fumé, tartare de légumes, sauce aigrelette	14.00€
Foie gras mi-cuit au cacao, chutney de mangue	17.00€
Rosbif mariné au soja, wok de légumes sautés, sauce mayo-wasabi	14.00€
Poêlé de noix de St Jacques sur pommes Granny Smith et boudin noir, réduction de cidre	16.00€

### *Les Poissons*

Dos de cabillaud poêlé sur lit de poireaux, sauce câpres et citron	20.00€
Filet de sandre rôti sur peau, au safran, cromesqui de risotto au parmesan, épinards	22.00€

### *Les Viandes*

Filet de canette au jambon de Bayonne avec ses navets et carottes glacés	24.00€
Joues de Boeuf confites au vin rouge façon Rossini, gnocchi	25.00€
Filet d'agneau en croûte d'herbes et ses frites de polenta	27.00€
Foie de veau poêlé accompagné de sa mousseline de pomme de terre	22.00€
La choucroute Royale Alsacienne	20.00€

## *Les Fromages*

Le plateau de fromages affinés 9.00€

## *Les Desserts*

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

Le Paris-Brest au praliné, zestes de citrons confits et son sorbet au chocolat 9.00€  
Torche aux marrons, quenelle vanille-bourbon 9.00€  
Macaron à la fleur de rose, ganache chocolat blanc, litchis 9.00€  
Dôme croquant, mousse caramel et son cœur coulant 9.00€

### **Menu Enfant à 14,00€ :**

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

*Prix net service compris*

**Menu Biblenhof**

**41.00€**

***3 Plats au choix sur la carte***

Entrée – Poisson ou Viande – Fromage ou Dessert

***A emporter***

***Foie gras mi-cuit ( 200g) , chutney figues***

***22.00€***

***Prix nets service compris***

## **Le Menu de saison à 35.00€**

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

Roulade de saumon fumé, tartare de légumes, sauce aigrette

*ou*

Rosbif mariné au soja, wok de légumes sautés, sauce mayo-wasabi

\*\*\*\*\*

Dos de cabillaud poêlé sur lit de poireaux, sauce câpres et citron

*ou*

Foie de veau poêlé accompagné de sa mousseline de pomme de terre

\*\*\*\*\*

Dôme croquant, mousse caramel et son cœur coulant

## **Notre Formule à 29,00€**

*(Servi uniquement le Midi, non disponible le week-end et jours fériés)  
( avec boissons: 1 verre de vin + 50cl d'eau minérale et un café: 35.00€ )*

\*\*\*\*\*

Au choix sur toute la carte

Une Entrée + Un Plat

*ou*

Un Plat + Un Dessert

*Prix nets service compris*