

Bienvenue à l'Auberge le Biblenhof

LA CARTE

Les Entrées

<i>Saint Jacques et Gambas sur algue wakamé, bisque de crustacé</i>	17€
<i>Foie-gras au vin chaud et son toast de pain d'épices</i>	19€
<i>Pâté en croûte de caille au foie gras, salade automnale, pickles de légumes</i>	16€
<i>Makis(Rouleau de légumes) de pot-au-feu, crème de raifort</i>	14€

Les Poissons

<i>Dôme de cabillaud, coeur coulant de homard et crevette, pain de pomme de terre</i>	26€
<i>Pavé de sandre rôti sur peau, chips de vitelotte brunoise de légumes sauce pinot noir d'Alsace</i>	24€

Les Viandes

<i>Suprêmes de pigeon rôtis au miel cuisse en cannelloni de coing</i>	29€
<i>Noisettes de biche à la forestière et poire rôtie, spaetzlés à la châtaigne</i>	27€
<i>Dos de veau farci au foie gras et aux figues, pomme duchesse et choux rouge braisé aux marrons</i>	25€
<i>Magret de canard rôti, purée de potimarron aux agrumes</i>	24€

Les Fromages

<i>Le plateau de fromages affinés</i>	9 €
---------------------------------------	------------

Les Desserts

(100% fait maison, par notre pâtissière)

<i>Torche aux marrons, coulis d'églantine, glace châtaigne</i>	9€
<i>Dôme aux trois chocolats, craquelin aux amandes sorbet mandarine</i>	9€
<i>Tarte tatin, glace vanille sauce caramel</i>	9€
<i>Eclair Tropézienne et sorbet cacao</i>	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

Prix nets 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€

Prix nets service compris

Le Menu de saison à 34€

(pas de modifications possible, merci de votre compréhension)

Makis de pot-au-feu, crème de raifort

*Pavé de sandre rôti sur peau, chips de vitelotte brunoise de légumes
sauce pinot noir d'Alsace*

ou

Magret de canard rôti, purée de potimarron aux agrumes

Torche aux marrons, coulis d'églantine, glace châtaigne

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)

<i>Torche aux marrons, coulis d'églantine, glace châtaigne</i>	<i>9€</i>
<i>Dôme aux trois chocolats, craquelin aux amandes sorbet mandarine</i>	<i>9€</i>
<i>Tarte tatin, glace vanille sauce caramel</i>	<i>9€</i>
<i>Eclair Tropézienne et sorbet cacao</i>	<i>9€</i>
<i>Assiette gourmande et mignardises surprises</i>	<i>9€</i>

Vins de dessert:

6cl:

Macvin du Jura: 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

Carte Winstub-AU BISTROT-

(carte non disponible le samedi soir et dimanche midi)

ENTREES

<i>Assiette gaveur (salade verte, magret fumé et fois gras)</i>	11€/16.€ plat
<i>Presskopf, salade de pomme de terre, crudité</i>	8€
<i>Saumon gravlax et salade verte</i>	9€
<i>Salade de chèvre aux lardons, champignons, vinaigre balsamique</i>	9.50€
<i>Poêlée d'escargots au beurre, garniture forestière</i>	10€
<i>Potage de potimarrons aux éclats de marrons</i>	7€

PLATS

<i>Escalope de veau sauce crème</i>	15€
<i>Cordon bleu de veau pané, sauce crème</i>	17€
<i>Bavette de boeuf Angus, sauce échalote vin rouge</i>	19€
<u>Garnitures:</u> légumes, frites ou spaëtzles	
<i>Le jarret d'agneau, pomme de terre sautées</i>	16€
<i>Navets salés façon choucroute</i>	19€
<i>Filet de Saumon en croûte de graines, pommes vapeur et légumes</i>	17€

DESSERTS

<i>Apfelstrudel glace cannelle</i>	6€
<i>Crème brûlée au Grand Marrnier</i>	6€
<i>Moelleux au chocolat, glace vanille bourbon</i>	7€
<i>Vacherin glacé 3 parfums</i>	7€

Menu à 28 euros: 1 entrée- 1 plat – 1 dessert au choix

Du lundi au vendredi midi: Plat du jour à 12 euros (Entrée-plat-dessert)

Tarte flambée

Uniquement le soir

<i>Normale</i>	8.50€
<i>Gratinée/ forestière/ ail ciboulette</i>	9.50€
<i>Fromage frais de chèvre au miel</i>	9.50€
<i>Pommes et cannelle</i>	9.00€
<i>Pommes, flambée au Calvados</i>	9.50€
<i>Fruits rouges</i>	9.50€