

Bienvenue à l'Auberge le Biblenhof

LA CARTE

Les Entrées

La tarte flambée normale / gratinée, forestière , chèvre	8.50€/ 9.50€
Œuf pôché, cappuccino Dubarry, copeaux de coppa di Parma et roquette	12 €
Dôme de foie gras à la mangue, roquette à la vinaigrette de framboise	17 €
Tartare de thon au soja et gingembre sur sa galette de riz soufflé	15 €
Saumon gravelax et déclinaison de betteraves à l'ancienne	14 €
Terrine de de poulet et foie gras, crème de raifort salade meclun et pignons de pin	16€

Les Poissons

Dos de cabillaud, risotto aux légumes et espuma de safran	20€
Filet d'esturgeon en croûte farcie aux herbes, purée d' asperge à la crème	24€

Les Viandes

Souris d'agneau au romarin, quinoa, jeune carotte et navet, chips de fenouil	22 €
Poire de bœuf Herdschire,poireau grillé et pommes de terre à la fleur de thym	24€
Choucroute d'Alsace	20 €
Carré de porc fermier rôti au miel, frites de panis	22 €
Râble de lapin farci aux lardons et aux morilles, palet de pommes de terre et petit légumes	26€

Suggestion: Asperges d'Alsace aux trois sauces et trois jambons 24€

Les Fromages

Le plateau de fromages affinés

9 €

Les Desserts

(100% fait maison, par notre pâtissière)

Déclinaison de profiteroles fourrées , citron orange et pamplemousse	9€
Milles feuilles praliné, crème de pistache, noisettes caramélisées	9€
Charlotte, choco banane et glace fromage blanc au citron, liqueur cacao	9€
Dentelle de chocolat au lait, mousse vanille et son crémeux à la passion	9€
Biscuit fondant au citron vert, cannelloni de betterave rouge à la mousse de mangue	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

(merci de bien préciser ce choix à la prise de commande)

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)

Œuf pêché, cappuccino Dubarry, copeaux coppa di Parma et roquette

ou

Saumon gravelax et déclinaison de betteraves à l'ancienne

Dos de cabillaud, risotto aux légumes et mousse de safran

ou

Souris d'agneau au romarin, quinoa, jeune carotte et navet, chips de fenouil

Milles feuilles praliné, crème de pistache, noisettes caramélisées

Notre Formule à 29€

(Servi uniquement de Midi 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)

Déclinaison de profiteroles fourrées , citron orange et pamplemousse	9€
Milles feuilles praliné, crème de pistache, noisettes caramélisées	9€
Charlotte, choco banane et glace fromage blanc, liqueur cacao	9€
Dentelle de chocolat au lait, mousse vanille et son crémeux à la passion	9€
Biscuit fondant au citron vert, cannelloni de betterave rouge à la mousse de mangue	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