

Restaurant le Biblenhof

Menu identique
Notre Formule anniversaire, mariage..

Entrées

Carpaccio de Noix de Saint Jacques et Granny Smith, vinaigrette aux agrumes
Tartare végétal, crème de raifort
Dynamite de foie gras, compotée d'abricots vanillé
Escargots à l'ail et au persil en coque croustillante, poêlé et velouté de pleurotes
Salade de foie poêlé au céleri compotée d'abricots vanillé

Poissons

Gros morceaux de cabillaud cuit vapeur mousseline et chips de choux fleur émulsion de beurre blanc safrané
Cannelloni de lotte aux choux verts servi en bouillon, orge perlé, brunoise légume

Viandes

Carré de veau en croûte d'herbes fines, gnocchis de patates douces jus corsés
Filet de taureau' Salers' oignons rouge confit, gnocchi de patates douces, demi glace aux truffes
Carré d'agneau 'Label Rouge' rôti, polenta moelleuse à la mascarpone jus corsé au thym (+4€)
Araignée de boeuf, gratin de pomme de terre et girolles sauce bordelaise

Desserts

Croquant au chocolat noir, caramel beurre salé et glace caramel
Délice intense tout café sauce chocolat
Finger poire au vin, pistache sorbet poire
Jardin d'été (mousse citron vert vanille ,biscuit et sorbet framboise)
Dome léger mangue passion, glace coco

Formule Menu avec privatisation du restaurant.

Maximum 75 pers, arrêt de la musique au plus tard à 1H30

Menu Biblenhof (hors boisson):

3 Plats au choix sur la carte :
Entrée -Plat- Dessert
58.00€/pers:

Menu Découverte (hors boisson):

4 Plats au choix sur la carte :
Entrée - Poisson – Viande – Dessert
69.00€/pers

Sorbet arrosé ou Assiette de fromage: 7€/pers en sus

Nous proposons une formule boissons incluses au tarif de:

15,00€/pers pour un Menu 3 plats

19,00€/pers pour un Menu 4 plats

Vin blanc et rouge choisis par nos soins jusqu'au service du dessert, eaux minérale pendant tout le repas et un café avec mignardises.

