

Bienvenue à l'Auberge le Biblenhof

LA CARTE

Les Entrées

Carpaccio de Noix de Saint Jacques et Granny Smith, vinaigrette aux agrumes

19€

Tartare végétal, crème de raifort (Végan)

15€

Dynamite de foie gras de canard, compotée d'abricots vanillé

17€

Marbré de volaille, salade de jeunes pousses

16€

Escargots à l'ail et au persil en coque croustillante, poêlée et velouté de pleurotes

16€

Les Plats

*Gros morceaux de skrei cuit vapeur mousseline et chips de choux fleur émulsion de
beurre blanc safrané*

22€

Cannelloni de lotte aux choux verts servi en bouillon, orge perlé, brunoise de légumes

24€

Ris de veau rôti, émulsion de lard fumé, spaetzlés au fromage blanc basilic

28€

*Filet de taureau' Salers' oignons rouges confits, gnocchis de patates douces,
demi glace aux truffes*

26€

*Carré d'agneau 'Label Rouge' en croûte d'herbes fines, polenta moelleuse à la
mascarpone jus corsé
au thym*

28€

Quasi de veau, cuit en basse température, sauce girolles, tartelette poireaux parmesan

23€

Wok de légumes cuits et crus quinoa façon Thai

19€

Menu Biblenhof
3 Plats au choix sur la carte

Entrée

—

Poisson ou Viande
(supplément 4€ pièce de carré d'agneau)

—

Dessert

41€

Menu Enfant :

En petite portion, le plat de son choix!

Dessert souris vanille chocolat
19€

Menu Enfant :

Suprême de poulet Jaune, sauce crème
légumes, frites ou spaëtzles

Dessert souris vanille - chocolat
10€

Le Menu de Saison

(pas de modifications possible, merci de votre compréhension)

Tartare végétal, crème raifort

*Gros morceaux de skrei cuit vapeur mousseline et chips de choux fleur émulsion de
beurre blanc safrané*

ou

Quasi de veau, cuit en basse température, sauce girolles, tartelette poireaux parmesan

Jardin de Printemps, mousse citron vert, vanille, biscuit, sorbet framboise

34€

ce midi

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

*Au choix sur toute la carte
(supplément de 4€ avec le carré d'agneau)*

Un Plat + Un Dessert

29€

Prix net et service compris

Les Fromages

Le plateau de fromages affinés

11€

Les Desserts

(100% fait maison)

Croquant de chocolat noir au caramel de beurre salé, glace caramel
9€

Assiette de sorbets et fruits frais de saison (Végan)
9€

La poire au vin et pistache, sorbet poire
9€

Jardin de printemps, mousse citron vert, biscuit vanille, sorbet framboise
9€

Dôme léger mangue, passion, coco, glace coco
9€

Assiette gourmande de mignardises surprises
9€

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)

22.00

Prix nets service compris

