

Laurent Arbeit
à l'Auberge Saint Laurent

vous propose

« ses Menus de fin d'Année »

Laurent ARBEIT, AUBERGE SAINT LAURENT
1 rue de la Fontaine 68510 SIERENTZ
Tél 00 33 3 89 81 52 81
@ : contact@auberge-saintlaurent.fr
www.auberge-saintlaurent.fr

... A tous ces menus, possibilité de rajouter en supplément, notre sélection de fromages affinés par Maître Antony

Le Menu de 'SAISON' 60 €

de tout petits knepflés de Grand-Mère

mijotés comme un risotto gourmand à la truffe noire

pigeonneau de nid fermier d'Alsace de la ferme de Théo Kieffer,

croque-monsieur d'abattis, caviar d'aubergines à l'ail noir, sauce vineuse aux myrtilles & feuilles de notre figuier

aussi croustillante qu'aérienne, gavotte au caramel

crème glacée à la vanille de Tahiti, amandes torréfiées

Le Menu du 'MARIN PECHEUR' 65 €

de la truite rose du Val d'Orbey légèrement fumée

vinaigrette tiède de lentilles, poutargue & mayonnaise aux cèpes

du homard bleu braisé à la truffe noire du Périgord

crème onctueuse de châtaignes & mouillette de pain d'épices

turbot sauvage rôti en cocotte, nourri au foie gras

de beaux légumes d'hiver mijotés aux noix de Pécan, muesli croustillant

la barre noire & la cuillère de praliné de cacahuètes

crème glacée, flocons de sel de Maldon

le Menu du 'SAINT - LAURENT' 70 €

notre très traditionnel foie gras de canard fait à la maison, confit de choucroute & petit kougelhopf

fondant de sandre en croûte de bretzel

au beurre d'écrevisses, un gourmand sabayon au Maggi

une pièce de veau de lait bien élevée ! rôtie & servie rosée

avec un risotto infusé dans la jarre à truffe blanche, mais aussi avec des champignons & des légumes

comme depuis très longtemps dans la maison, tout petit « Vacherin Glacé »

dressé au moment même & coulis délicieux

le Menu 'DEGUSTATION' 80 €

*de la truite rose du Val d'Orbey légèrement fumée
vinaigrette tiède de lentilles, poutargue & mayonnaise aux cèpes*

*belles noix de coquilles saint jacques des côtes françaises
poireau crayon, bouton de culotte & œufs de harengs,
sauce au Riesling richement crémée puis foisonnée pour tout saucer*

de tout petits knepflés de Grand-mère, mijotés comme un risotto gourmand à la truffe noire

*pigeonneau de nid fermier d'Alsace de la ferme de Théo Kieffer,
croque monsieur d'abattis, caviar d'aubergines à l'ail noir, sauce vineuse aux myrtilles & feuilles de notre figuier*

en supplément, notre sélection de fromages affinés par Maître Antony de Ferrette

*tendre pomme d'or en nid croustillant de cheveux d'anges
sorbet granny Smith au sirop d'érable*

Menu 'DECOUVERTES, SURPRISES & GOURMANDISES' 86 €

*le jaune d'un œuf du "Wolfgarta" mariné au caviar d'Aquitaine
petits violets en croque-fondant*

tête à tête de délicates langoustines

*l'une en découpe à cru au yuzu, l'autre rôtie aux zestes de citron noir
crèmeux vert tendre à l'huile d'olive, œufs de poissons volants*

fondant de sandre en croûte de bretzel

au beurre d'écrevisses, un gourmand sabayon au Maggi

de tout petits knepflés de Grand-mère mijotés comme un risotto gourmand à la truffe noire

grattons de ris de veau laqué, des escargots persillés, des écrevisses snackées

mitonnés tout ensemble en gourmande fricassée, avec des artichauts & de la truffe d'automne,

en supplément, notre sélection de fromages affinés par Maître Antony de Ferrette

une belle figue noire tiédie, gorgée de miel de Sierentz et d'autres compotées, rafraîchies aux zestes de kalamansi

Aux goûts du 'PETIT GASTRONOME' 20 €

*À l'intention de vos enfants de moins de douze ans, le Chef compose un menu adapté à leur appétit
(un plat de viande ou de poisson, une glace).*

Nos formules « Menus & Boissons comprises »

Prévoyez votre budget ...

... et faites nous confiance en permettant que nous nous occupions de tout ...

La composition du menu sera une SURPRISE selon les arrivages saisonniers du marché au meilleur rapport qualité / prix et nous choisirons les vins en harmonie avec chaque plat...

Toute consommation complémentaire (apéritif, verre de vin suppl., café, etc...) au forfait initialement prévu sera facturé en sus.

Forfait « SAVEUR » 110 euros

Amuse-bouche de bienvenue, 3 plats, dessert et douceurs de fin de repas

Notre apéritif, 1 verre de vin avec chaque plat, 1 eau minérale, 1 café

(Possibilité d'ajouter un supplément Fromage & vin pour 15 euros par personne)

Forfait « DÉCOUVERTE, SURPRISE & GOURMANDISE » 140 euros

Amuse-bouche & petites bouchées de bienvenue, 5 plats, dessert et douceurs de fin de repas

Notre apéritif au Champagne, le vin en accord avec les Menu, 1 eau minérale, 1 café

Nous précisons que votre menu est choisi IMPERATIVEMENT POUR L'UNANIMITE de votre Table

En guise de Bienvenue, nous vous offrons...

... avec l'apéritif, quelques feuilletés variés ainsi qu'une petite mise en appétit

... et au moment du café, des mignardises & douceurs de fin de repas.

Notre Cuisine étant basée sur la préparation de produits frais du Marché de Saison, nous nous réservons la possibilité de vous proposer un plat équivalent à celui choisi si nous devons rencontrer des difficultés d'approvisionnement.

Nous vous proposons une sélection de fromages frais & affinés pouvant être rajoutée, si vous le souhaitez, à tous les menus (avec un supplément)

Pour les tables de plus de 10 convives, afin de conserver un service fluide et vous éviter toute attente, nous suggérons une sélection de fromages variés servis sur assiette.

Tous nos prix s'entendent NETS
(TVA incluse et SERVICE compris)