



La Table de l'Auberge

Instant Raffiné

Pour vos Fêtes de Fin d'Année, repas entre Amis ou en Famille - pensez à vous simplifier l'organisation de vos réceptions en nous confiant les préparations culinaires .

à choisir parmi notre « Carte à Emporter »

Idéal à l'apéritif, 3 bouchées de Croque-Monsieur de langoustines à la coriandre fraîche	15.00 €
La boîte de caviar Oscietre Kaviari	50g : 150.00 €
	250g : 700.00 €
	...Ou + : sur demande
...et pour ranger le tout ...le petit sac isotherme « Auberge Saint Laurent »	10.00 €

Notre traditionnel foie gras de canard mi-cuit fait à la Maison, <i>confit de choucroute</i>	19.00 € / 100g
<i>(conditionné en bloc, sous vide – prévoir 100g environ par tranche)</i>	
Le filet de truite rose du Sundgau légèrement fumé par nos soins <i>(filet de 250g environ pour 2 pers.)</i>	10.00 € / 100g
La belle queue de Homard décortiquée en salade de légumes d'hiver	45.00 €
Truffe noire Mélanosporum en bocal à rizotto	sur demande
Truffe blanche d'Alba en bocal à rizotto	sur demande



Les cocottes lutées en feuilletage : *(à passer au four 15 min à 180°C)*

Les noix de saint jacques <i>(3 pièces)</i> & petits légumes en sauce safranée	25.00 €
Le sandre & cuisses de grenouilles, sauce au Riesling richement crémée	25.00 €
Le civet de chevreuil « Saint Hubert »	25.00 €
La blanquette de poularde, ris de veau & morilles au Château Chalon	25.00 €



Le traditionnel « Lièvre à la Royale » à la truffe noire & foie gras (<i>en poche sous vide</i>)	50.00 €
Le filet de bœuf « Wellington » (<i>prêt à enfourner</i>)	pour 2 personnes : 70.00 €
Du gratin dauphinois aux cèpes (<i>prêt à enfourner</i>)	pour 2 personnes : 10.00 €
Du chou rouge aux marrons, cuisiné à l'ancienne (<i>en poche sous vide</i>)	pour 2 personnes : 10.00 €
Des spatzlés de Grand Mère prêts à poêler (<i>en poche sous vide</i>)	pour 2 personnes : 10.00 €



La Torche aux Marrons comme la faisait « Mémé Yvonne »	10.00 €
Le pressé de pommes & coing, sablé au miel	8.00 €
Le palet intense au chocolat Valrhona & praliné noisette	10.00 €
La buchette aux zestes d'agrumes confits	8.00 €



Commandes & retraits :

... *Pour Noël :*

Les commandes sont à passer par mail, téléphone ou sur place : *avant le 16 décembre 2024.*

Les commandes sont à retirer directement à l'accueil de l'Auberge, entre 10h00 et 12h00,
le 24 ou le 25 décembre 2024.

... *Pour Nouvel An :*

Les commandes sont à passer par mail, téléphone ou sur place : *avant le 23 décembre 2024.*

Les commandes sont à retirer directement à l'accueil de l'Auberge, entre 10h00 et 12h00,
le 31 décembre 2024 ou le 01 janvier 2025.

Pour commander :

 : 0033.3.89.81.52.81 @ : contact@auberge-saintlaurent.fr

 **Auberge Saint Laurent** - SIERENTZ

Nous vous remercions pour votre Confiance & votre Fidélité.

Et vous souhaitons de merveilleuses Fêtes de fin d'Année !