



La Table de l'Auberge

Instant Raffiné

Commandes & retraits :

Les commandes sont à passer par mail, téléphone ou sur place : *avant 16h00 le 16 avril 2025.*

Les commandes sont à retirer directement à l'Accueil de l'Auberge,

le vendredi 18 avril 2025, entre 10h00 et 11h00.

le dimanche 20 avril 2025, entre 10h00 et 11h00.



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 Pâques!

Idéal à l'apéritif, 3 bouchées de Croque-Monsieur de langoustines à l'estragon		15.00 €
La boîte de caviar Oscietre Kaviari	50g :	150.00 €
	250g :	700.00 €
	...Ou + :	sur demande
Notre traditionnel foie gras de canard mi-cuit fait à la Maison, <i>confit de choucroute</i> (conditionné en bloc, sous vide – prévoir 100g environ par tranche)		19.00 € / 100g
Le filet de truite rose du Sundgau légèrement fumé par nos soins (250g environ pour 2 pers., sous vide)		10.00 € / 100g
La belle queue de Homard décortiquée en salade aux asperges vertes & huile d'olive		45.00 €
Tartare de truite fumée, mayonnaise à l'ail des ours		15.00 €



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

Les noix de saint jacques (3 pièces) & petits légumes en sauce safranée	25.00 €
Le sandre & cuisses de grenouilles, sauce au Riesling richement crémée	25.00 €

-

Souris d'agneau en navarin Printanier	25.00 €
Mignon de veau, sauce aux morilles & vin jaune	30.00 €

-

Du gratin dauphinois (prêt à enfourner)	pour 2 personnes : 10.00 €
Des spatzlés de Grand Mère prêts à poêler (en poche sous vide, à poeler à la minute)	pour 2 personnes : 10.00 €
Poelée de légumes verts & primeurs (en poche sous vide, à poeler à la minute)	pour 2 personnes : 15.00 €



Le tiramisu framboises & pistache	10.00 €
La fraîcheur fraises & rhubarbe	10.00 €
Le palet intense au chocolat Valrhona & praliné noisette	10.00 €