



La Table de l'Auberge

Instant Raffiné

Menus & Forfaits pour Grandes Tables...

AUBERGE SAINT LAURENT 1 rue de la Fontaine 68510 SIERENTZ

 00 33 . (0)3 89 81 52 81



contact@auberge-saintlaurent.fr

www.auberge-saintlaurent.fr

20.02.2025

Le menu « Saveurs » 95 €

Notre très classique foie gras de canard
mi cuit comme l'aimait mon Papa,
avec un confit de choucroute, un caramel au vinaigre
de sureau & du pain de campagne toasté

Noix de saint Jacques des côtes françaises

Juste saisies à la plancha

En supplément, sorbet arrosé (+10.00)

Mignon de veau de lait d'orloté en cocotte,

Petite mijotée de knepflés a la truffe

En supplément, l'assiette des trois fromages affinés (+12.00)

Tout petit vacherin glacé dans l'idée d'une Forêt Noire,

Griottes, chocolat, meringue & crème fouettée à la minute

Le menu « de Saison » 95 €

Truite rose du Sundgau légèrement fumée par nos soins,
Feuille à feuille de céleri, émulsion de doucette

De l'agneau du Bourbonnais

& des premières asperges vertes du Midi

Hollandaise tourbée

L'assiette des trois fromages affinés de Maitre Antony

La pomme 'Natty' confite au jus de coings

Sorbet coing & sabayon à la brioche toastée

Le Menu de Découvertes, Surprises Gourmandises 125€

Déliçates langoustines en découpe à cru

Le jaune d'un œuf fermier mariné au ponzu, croque fondant d'artichaut

Dos de bar aux sucres de bouillabaisse

Mijotée de petits knepflés à la truffe noire

Pigeonneau de nid fermier de Théo Kieffer

En supplément, l'assiette des trois fromages affinés (+12.00)

Salade fraîche aux fruits exotiques, croustillant coco & sorbet à la mangue

Nos formules « Menus & Boissons comprises »

Prévoyez votre budget ...

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

<p><u>Forfait « du GOURMET »</u> 115 euros</p> <p>L'Amuse-bouche de bienvenue, notre menu 2 plats, le dessert & les douceurs de fin de repas</p> <p>Notre apéritif, les vins au verre choisis en harmonie avec les plats, 1 eau minérale, 1 café.</p> <p><i>NB. Valable uniquement le jeudi (midi & soir), vendredi & samedi le midi, dimanche le soir, Hors jours de Fêtes.</i></p>	<p><u>Forfait « SAVEUR »</u> 165 euros</p> <p>L'Amuse-bouche de bienvenue, notre menu 3 plats, le dessert & les douceurs de fin de repas</p> <p>Notre apéritif, les vins au verre choisis en harmonie avec les plats, 1 eau minérale, 1 café .</p> <p><i>NB. La composition du menu sera sélectionnée dans nos différents menus 'Saveurs' ou 'Pêcheur', à l'unanimité de la Table.</i></p>	<p><u>Forfait « DECOUVERTE, Surprise & Gourmandise »</u> 189 euros</p> <p>L'Amuse-bouche & petites bouchées de bienvenue,</p> <p>Notre menu 5 plats, le dessert & les douceurs de fin de repas</p> <p>Notre apéritif au Champagne, le vin en accord avec les Menu, 1 eau minérale, 1 café</p>
--	--	---

Dans le cadre de ces forfaits, les vins seront choisis en harmonie avec chaque plat par notre Sommelier.

Prix nets par personne eu euros, service & sourires compris.

Nous précisons que votre menu ou forfait est choisi **IMPERATIVEMENT** pour **l'UNANIMITE de votre Table à partir de 8 personnes**

(Même entrée , entremets, plats & desserts pour Tous);

Une envie particulière ?

... Caviar, Sandre, Bar, Bœuf, Lièvre à la Royale, Truffe Blanche, Chocolats...

... Presque tous les plats de notre Carte peuvent également être intégrés à votre Menu sur demande et contre supplément de facturation.

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

En guise de Bienvenue, nous vous offrons...

... avec l'apéritif, une **petite mise en appétit de bienvenue**

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

Notre Cuisine étant basée sur la préparation de produits frais de proximité et 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 ou forfaits (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.

Nous vous prions de nous confirmer, le nombre exact de convives et faire part de votre sélection de forfait ou de Menu, 10 jours avant votre venue.