

Menu à 49,00 €

L'Amuse- bouche gourmand

L'œuf poché « minute », pressé de pommes de terre Charlotte, émulsion au Foie gras de Canard

Le Boudin de truite saumonée, croquant de choucroute, mousseline parfumé au carvi

Le Suprême de Poulet jaune d'Alsace, Pesto d'herbes sauvages sous la peau, légumes racine, Gratin de Gnocchis à la Romaine

Le Soufflé au chocolat noir de Tanzanie, Quenelle glacée à la Vanille bourbon

Menu à 68,00 €

L'Amuse- bouche gourmand

Le Tartare de Salpicon de Homard, citron-concombre à la menthe fraîche, fromage blanc fermier

Le Consommé de Joue de Bœuf, Royale à la Truffe noire du Périgord

Le Filet de Chevreuil de nos montagnes cuit à la ficelle, Garniture du Chasseur, Spaetzles à la râpe

La Pêche blanche pochée, Sabayon à l'Amande amer, Glace Pistache

Nous proposons également :

Le Gâteau d'anniversaire à 5,00 € à 9,00 € la part

Le Vacherin glacé maison à 7,50 € la portion

Mais aussi nos Plats Traditionnels

(sur commande)

Le Baekaoffa dans son Moule tradition, Salade verte (en saison) à 24,00 €

Le Gibier de notre région : Marcassin, Chevreuil, Cerf, Biche, Canard sauvage, Faisan (en saison)

Le Menu de la Cochonnaille (en saison)

Le Foie gras d'Oie ou Canard à emporter

Canard : 100,00 € le kg

Oie : 120,00 € le kg

Certains de ces Menus ne sont pas disponibles à l'occasion des Jours Fériés

§

Le panachage de ces Menus est possible; nous consulter

§

Pour vos fêtes de famille, mariage, communion, nous efforcerons de trouver un choix de menu qui conviendra à votre budget. Consultez-nous pour un menu de saison que nous pourrions définir ensemble. Possibilité également en service traiteur

§

Le Droit de Bouchon est de 9 € par bouteille de 0,75 cl (et de 13 € le magnum) ouverte fournie par vos soins.

§

L'Auberge ferme ses portes à minuit, au-delà seront facturés 20,00€ de l'heure par personne du service restant. Pour les séminaires en dehors des horaires d'ouverture, la location de la salle du restaurant est de 60 €/l'heure

§

Possibilité de forfait de boisson à partir de 15,00

48,00 € par personne



NOS MENUS
NOS MENUS
NOS MENUS

**Pour mariages, fêtes de Famille,
Séminaires, Comité d'entreprises Etc.**

Ces Menus sont disponibles uniquement
à l'Ensemble de la Table
www.auberge-boenlesgrab.fr
Lieu-dit Boenlesgrab
68610 LAUTENBACH
Tél. 03 89 71 10 88

Menu Enfant à 10,00 €

L'Escalope De Volaille à la crème
Assortiment de légumes,
Pommes de Terre frites ou Spaetzles

La Glace panachée

Menu Enfant à 15,00 €

La Barre de Terrine de Foie gras de canard,
fruits confits, brioche tiède

Le Filet de Bœuf, Jus de Veau, légumes
racine, pommes allumette

La Coupe de Glace aux fruits de saison

Menu à 33,00 €

L'Amuse-bouche Gourmand

Le Gâteau de Chair de Tourteau, perles de
fruits, compotée d'Avocat, herbes frits

La Joue de Bœuf braisée au Soja, Risotto
crémeux aux Cèpes bouchon

La Brochette de Fruits frais, beurre blanc à la
Vanille bourbon et sa glace

Notre Menu de la Marcairie à 29,50 €

Ce Menu issu principalement de produits de la
ferme peut évoluer suivant la saison. Un Menu
unique pour l'ensemble de la table.
Amuse- bouche

L'œuf poché » minute », écrasé de pommes de
terre, mousseline d'herbes sauvages, darnes de
Jambon fumé, croutons de pain fermier

ou

La Terrine de Fromage de Chèvre frais au persil
plat, mixes de légumes du Maraicher au vinaigre
blanc

Le Coq au Riesling, Champignons blancs,
Nouilles fraîches

ou

Le Navarin de Veau élevé » sous la mère »,
pommes fondantes, légumes glacés

La Tarte aux fruits de notre Verger

ou

Le Sieskass au Kirsch(en saison)

Menu à 38,00 €

L'Amuse-bouche gourmand

La Tartine de Noix de St. Jacques en Carpaccio,
Tartare d'Agurmes, crème à la Rouille, pressé
de patates douce

La Chartreuse de Caille à l'échalote confite,
Cuissot rôti, Jus corsé au Porto, pommes
mitrilles rissolées

La Crêpe soufflée au citron vert, écrasé de
Framboises

Menu à 44,00 €

L'Amuse- Bouche gourmand
La Terrine de Foie gras de Canard, Brioche
tiède aux oignons rouges confits

La Pièce de Veau, cuisson lente, poêlée de
Champignons des Bois, croustillant de
pommes de terre aux herbes

Le Vacherin « minute », coulis de fruits du
Verger

§

Nos Propositions de Fromage

Le Sandwich de Bargkass et pommes de
terre, Lard du Grill 8,00 €

La Fondue de Gorgonzola, Mouillette de Pain
fermier 8,00 €

La petite dégustation de fromage de nos
Chaumes 8,50 € petite portion 6,00 €

La Portion de Munster fermier 7,00 € petite
portion 5,00 €

Le Plateau de fromages 11,00 €

Et aussi :

Apéritif dinatoire (à partir de 80 personnes) à
38,00 € par personne, vins compris

Buffet « Retour des Vacances » (à partir de 80
personnes), buffet froid, chaud, dessert à