Laurent Arbeit
à l'Auberge Saint Laurent

vous propose

ses 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

01.02.2024

Le menu « Saveurs » *95 €*

notre très classique foie gras de canard

mi cuit comme l'aimait mon Papa,

avec un confit de fruit d'hiver & du pain de campagne toasté

***

mijotée de tout petits knepflés de Grand-Mère

cuisinés comme un risotto gourmand

avec de la truffe noire

***

mignon de veau de lait bien élevé !!! dorloté au beurre noisette

ardapfelpflütta & carbonara de chou vert au bûraspack

***

des agrumes en délicat biscuit roulé

confits & aussi crus, sorbet pamplemousse

Le Menu du Pêcheur *95 €*

de la truite rose de Friesen légèrement fumée par nos soins & juste tiédie

fines feuilles de céleri, & vinaigrette miso-noisettes

***

de belles noix de saint jacques des côtes françaises

d'unes rôties au lard blanc de Colona,

d'autres en vinaigrette tiède au miel, mousse de lait & graines torréfiées

***

Le dos de sandre en croûte de bretzel & les cuisses de grenouilles

En sauce onctueuse au Riesling, riz onctueux au cresson

***

ganache intensément chocolat "Caraïbes"..

feuillantine praliné noisette, crème fraîche juste foisonnée

Le Menu de Découvertes, Surprises Gourmandises *125€*

entre tradition & inspiration,

jolie promenade gourmande entre terre et mer,

ferme d'Alsace, ferme, forêts, alpages, verger et potager d'ici & d'ailleurs...

...menu à 5 plats & dessert.

Nos formules « Menus & Boissons comprises »

Prévoyez votre budget …

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

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

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

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);

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 devions 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.

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