




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

13.04.2026

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

Mijotée de petits knepflés de Grand-Mère à la truffe

En supplément, sorbet arrosé (+10.00)

Mignon de veau de lait dorloté en cocotte,
Ail des ours, asperges vertes & morilles farcies

En supplément, l'assiette des trois fromages affinés (+15.00)

Douceur exotique comme à Maurice
Raviole délicate, passion, mangue, coco

Le menu « de Saison »

95 €

Dos de sandre confit au beurre d'écrevisses du Rhin
Croûte de bretzel, asperges blanches d'Alsace

Le meilleur de l'agneau,
petit artichaut farci à la sarriette

L'assiette des trois fromages affinés de Maitre
Antony

Le vacherin glacé façon Forêt Noire
Vanille, griottines & sauce chocolat

Le Menu de Découvertes. Surprises Gourmandises 125 €

Bottillon d'asperges blanches d'Alsace & le jaune d'un
œuf fermier confit au miel

Délicates langoustines en découpe à cru
Zeste de citron confit, marmelade de lentins du chêne
Bisque soufflée au sarrasin toasté

Queue de homard ferré au grill, laqué d'un jus coraillé
Minute de petits pois, leurs cosses en crème glacée

Mijotée de petits knepflés de Grand-Mère à la truffe noire

Pigeonneau de nid fermier de Théo Kieffer rôti sur le
coffre, les cuisses confites, sauce vineuse au poivre
fermenté

En supplément, l'assiette des trois fromages affinés (+15.00)

Poire pochée aux épices douces
Pralinée de noisettes, sorbet Williams

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

La composition de votre Menu ...

Nous précisons que votre menu ou forfait est choisi IMPERATIVEMENT pour l'UNANIMITE de votre Table à partir de 8 personnes (Même entrée, plats & desserts pour Tous);

Nous pourrions adapter le menu en version 'végétarienne' pour les personnes ayant des régimes particuliers.

Tous nos produits sont frais, de saison, et cuisinés 'Maison'... ils sont donc naturellement sujets aux aléas du Marché.

Nous nous réservons ainsi le droit de modifier la composition de certains plats en cas de problème d'approvisionnement par des produits de qualité équivalente ou supérieure. Nous vous remercions de nous permettre, par votre confiance et votre compréhension, de cuisiner avec passion des produits frais pour le plaisir de vos papilles... Tout changement dans la composition du menu initial peut engendrer un supplément de facturation.

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.

Nous vous prions de nous confirmer le nombre exact de convives et faire part du choix définitif de la composition du Menu 72h à l'avance (composition identique pour l'unanimité de votre Table).

Facturation & Règlement ...

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

Nous vous informons que notre Restaurant n'autorise plus de règlement différé, aussi nous vous demandons de vous organiser pour régler la totalité de votre facture avant votre départ directement par carte bancaire— ou de procéder à un règlement anticipé par virement bancaire (acompte + solde à régler sur place si dépassements)

Contact...

Notre Equipe reste à votre disposition & à votre écoute le matin par téléphone (du mercredi au dimanche au 03.89.81.52.81) ou sur prise de rendez-vous, pour organiser votre repas, et faire de et faire de cet Evènement un « *Instant Précieux & Raffiné* » ...