



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

17.08.2026

Le menu « Saveurs » 98 €

très classique foie gras de canard mi-cuit
comme l'aimait mon Papa
avec un confit de figues noires & du pain de
campagne toasté

Mijotée de petits knepflés de Grand-Mère
cuisinés comme un risotto avec de la truffe d'été

En supplément, sorbet arrosé (+10.00)

Mignon de veau de lait bien élevé !!!
tarte fine à la tomate du Wolfgarta,
Jabugo, fleur de marjolaine & pois chiche grillés

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

Tout petit Vacherin Glacé aux fruits rouges
vanille, meringue, crème fouettée à la minute, coulis
de fruits rouges

Le menu « de Saison » 98 €

Palet de sandre de la "Ferme Intégrale Drômoise"
haricots verts en salade, Ajoblanco,
rouille émulsionnée au bon safran d'Alsace

le meilleur de l'agneau de Sentheim
cocos cuisinés comme un chili, coriandre & zestes
de citron vert.

L'assiette des trois fromages affinés de Maitre
Antony

des myrtilles sauvages, des bleuets & du sureau
amandes fraîches, l'idée d'un "Siesskas" tout léger,
sorbet à la myrtille

Le Menu de Découvertes. Surprises Gourmandises 125 €

du chevreuil d'été des chasses d'Alsace comme en tataki
lentins du chêne & quetsches marinées au shiso pourpre

Délicates langoustines en découpe à cru
suaves tomates "ananas" du Wolfgarta, juste marinées,
salicornes, amandes fraîches & verveine du Jardin

de la lotte rôtie badigeonnée à l'huile d'olive de la Cagne
olives noires & citron confit, fraîcheur de fenouil en
croque fondant, vinaigrette "césar"

Mijotée de petits knepflés de Grand-Mère à la truffe d'été

le meilleur de l'agneau de Sentheim
cocos cuisinés comme un chili, coriandre & zestes de
citron vert.

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

autour de la mirabelle lorraine
en poêlée, crème infusée de kougelhoph, glace au miel

Nos formules « Menus & Boissons comprises »

Prévoyez votre budget ... et faites-nous confiance en permettant que nous nous occupions de tout !

<u>Forfait « du Gourmet »</u> 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.	<u>Forfait « Saveurs »</u> 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.	<u>Forfait « Découvertes »</u> 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, les vins au verre choisis en harmonie avec les plats, 1 eau minérale, 1 café.
--	---	---

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, Boeuf, 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* » ...