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

25.06.2025

Le menu « Saveurs » *95 €*

Notre très classique foie gras de canard

avec un confit de choucroute, un caramel au vinaigre

de sureau & du pain de campagne toasté

***

Taboulé de homard & fenouil confit

Sabayon au yuzu, pistou de shiso vert

***

En supplément, sorbet arrosé (+10.00)

***

Mignon de veau de lait dorloté en cocotte,

Petite mijotée de knepflés a la truffe

***

En supplément, l'assiette des trois fromages affinés

***

Tout petit vacherin glacé ,

A la vanille & aux fruits rouges

Le menu « de Saison » *95 €*

Truite rose du Sundgau légèrement fumée par nos soins,

Saladine d'une « minestrone »,

amandes fraîches& haricots verts

***

Carré d'agneau du Bourbonnais & petit farci à l'épaule confite

***

L'assiette des trois fromages affinés de Maitre Antony

***

Fraises d'Amour...

Gariguette en fine coque de sucre, sorbet Mara des bois

Le Menu de Découvertes, Surprises Gourmandises *125€*

Délicates **langoustines** en découpe à cru

***

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

***

Turbot sauvage, papardelles d'encornets comme une carbonara

***

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)

***

Rhubarbe confite & sorbet shiso purple Akaijiso

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.

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 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.