

# Carte des menus



## ◆ Les entrées ◆

Œufs pochés en Meurette  
Tartelette au gorgonzola doux et pickles de céleris - figues, raisins et noix  
Velouté de maïs, jaune d'œuf mariné au vinaigre de cidre - crumble de chorizo  
Tartare de truite saumonée rafraîchie aux herbes - émulsion de bibeleskaes\*  
Tataki de faux-filet de bœuf maturé - betteraves, ail et citron vert  
Terrine de foies de volaille, gelée au cassis et porto

\* Bibeleskaes : spécialité culinaire alsacienne à base de fromage blanc



## ◆ Les plats ◆

### *NOS POISSONS*

Poisson du jour en papillote - choux-fleurs rôtis et émulsion de beurre noisette  
Bouillabaisse de poisson noble et crustacés de l'Auberge (suppl. 7,00 €)  
Friand aux poissons - salade de légumes croquants

### *NOS VIANDES*

Tête de veau traditionnelle - sauce gribiche  
Rognons de veau façon Bollo  
Fricassée de volaille fermière de Bourgogne - carottes fanes et grenailles rôties  
Joues de bœuf braisées à la bourguignonne - gratin de macaronis au vieux parmesan  
Tendron de veau confit au paprika fumé - quinoa comme un taboulé  
Ris de veau rôtis à l'Armagnac (suppl. 8,00 €)  
Palette de porc caramélisée aux échalotes - poêlée de patates douces et butternut au sésame

## ◆ Les fromages ◆ (suppl. 3,00€ si en plus d'un dessert)

Faisselle (herbes, sucre ou coulis)  
Assortiment de fromages de région  
Bouchons de roquefort en robe de noix, poires pochées au vin rouge



## ◆ Les desserts ◆

Poire Belle-Hélène revisitée des Tilleuls  
Tartelette avocat, bananes et citron vert  
Riz au lait à la vanille de Madagascar - ananas rôti  
Duo de crèmes chocolat et pralinée - streussel\* au cacao  
Omelette norvégienne à la mandarine  
Café gourmand (suppl. 1,50€) ou Thé gourmand (suppl. 2,50€)

\* Streussel : spécialité culinaire alsacienne à base de beurre, sucre et farine



◆ **Menu à 22 €** : entrée + plat **ou** plat et dessert

◆ **Menu à 26 €** : entrée + plat + dessert

