

Auberge de la Bruche

1 Rue Principale

67120 DACHSTEIN

Tél. 03.88.38.14.90.

Fax. 03.88.48.81.12.

M. RAUGEL

Année 2010

Menu à 34 €

St Jacques grillées, ravioles de St Maure au chorizo et parmesan

Pluma Ibérique tout simplement grillé, relevé au piment d'Espelette

Assiette de fruits et de sorbets

Menu à 36€

Filet de daurade grillée, crémeux Parmentier au parmesan et pignons de pin

Filet de canette au romarin, paysanne au foie gras et pommes rattes

Nougatine glacée au sauté de quetsches

Menu à 39€

Dégustation de brochettes au grill, sauce pesto aux tomates confites

Suprême de pintade, cuit au grill, jambon de Bayonne et boursin au poivre

Déclinaison autour de la mangue (carpaccio, parfait glacé, crème brûlée et crêpe fourrée

Menu à 43€

Tempura de rouget aux tomates séchées, et mascarpone aux épices

Sorbet arrosé

Caille farcie au foie gras, cèpes rôtis à l'ail

Pomme fondante, mousseux de caramel à la fleurs de sel et biscuit succès

Menu à 47 €

Filet sandre au speck, tout simplement au riesling, champignon et persillade

Sorbet arrosé

Filet de veau cuit à la basse température, gratiné au foie d'oie, poêlée de champignons de saison et oignons fondant

Mousse aux trois chocolats, biscuit au cacao et sauce vanille aux fruits de la passion

Menu à 53 €

Composition océane à la vapeur, St Jacques, scampis et ravioles

Sorbet arrosé

Pavé de biche au vinaigre de mûre et chutney aux pommes Ananas rôti, confit dans son jus et glace fleurs de lait

Menu à 55 €

Millefeuille de foie d'oie au magret fumé, échalotes confites au miel de fleurs

Sorbet arrosé

Filet de bœuf Wellington

Plateau de fromages

Panier croquant aux fruits frais en salade

Menu à 59 €

Macaron de foie d'oie aux pommes et sucette de foie gras au chocolat

Risotto aux légumes, homard en carcasse rôti au safran, artichaut

Sorbet arrosé

Tournedos de bœuf, ravioles de champignons et pesto aux noix

Morito servi au verre

Menu à 65€

Terrine de foie gras aux Vendanges Tardives

Noix de St Jacques dans toute son élégance

Sorbet arrosé

Suprême de pigeon aux raisin et foie d'oie

Plateau de fromages

Assiette de dessert

Fromage sup. 4 € / pers

Jours de repos : samedi midi, dimanche soir, mercredi toute la journée.