

## ***ENTREES***

*Terrine de foie gras aux Vendanges Tardives du Kefferberg*  
22.00 €

*Aspic de tomates et poivrons rouges, jus de persil et scampis  
au pesto*  
19.00 €

*Soupe et velouté d'été ( Gaspacho aux crevettes, soupe de poisson aux  
croûtons et émulsion à l'ail, velouté de foie gras au foie poêlé )* 21.00 €

*Schniderspatles au foie gras (ravioles farcies aux oignons et sauce au  
foie gras)*  
13.00 €

*Carpaccio de tomates, courgettes et mozzarella, roulé  
de thon au crabe marinés aux herbes*  
19.00 €

*St Jacques grillées, ravioles de St Maure au chorizo et  
parmesan*  
22.00 €

*Tapas et verrines pour 2 pers* 30.00 €  
*Pour 1 pers* 19.00€

## **FORMULE TOUT COMPRIS**

*MENU GASTRONOMIQUE ( Ensemble de la table )*

*Apéritif au choix*

*1 entrée au choix sur la carte*

*Sorbet arrosé*

*1 plat au choix sur la carte*

*1 dessert au choix sur la carte*

*Les vins vous seront proposés selon les plats*

*Café & eau*

*Prix 70 €/pers*

**Téléchargé sur [www.auberge-bruche.com](http://www.auberge-bruche.com)**

Les prix ne sont indiqués sur le site qu'à titre indicatif. Seul les prix affichés en salle lors de votre venue seront applicables

## **POISSONS**

*Pastilla de rouget au caviar d'aubergine et jus de volaille au citron* 22.00 €

*St Pierre au romarin, bouillon de jeunes légumes et cannelloni de crevettes et crème d'ail* 23.00 €

*Risotto de riz sauvage aux algues, St Jacques aux xérès et asperges vertes* 24.00 €

*Pavé de thon mi-cuit à l'unilatéral, en ventrèche et garniture méridionale* 24.00 €

*Filet de sandre au vert, boudin de cèpes et émulsion de riesling* 21.00 €

## **VIANDES**

*Veau en brochette, rognons aux herbes, filet au comté, ris confit d'échalote* 22.00 €

*Poitrine de pigeon glacée au vinaigre de pommes au miel, carpaccio de suprême mariné* 24.00 €

*Déclinaison de porcelet, jus d'oignons au vin rouge et mousseux de munster ( jambon en croûte, cuissot au thym, jarret au miel et côte grillée)* 21.00 €

*Tournedos de bœuf à la bergamote, cornet croustillant au foie gras et mousseline de légumes* 25.00 €

**MENU A 28 €**

*Schniderspatles au foie gras (ravioles farcies aux oignons et sauce au foie gras)*

*Ou*

*Saumon mariné aux pommes et aux oignons façon hareng*

*Ou*

*Terrine de caille au ris de veau et foie d'oie, crémeux à la moutarde*

\*\*\*\*\*

*Craquant de magret de canard mariné, fromage de chèvre et*

*Ou*

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

*Ou*

*Dos de cabillaud au crumble, avocat et tapenade de tomates*

\*\*\*\*\*

*Sablé chocolat, crème et sorbet cerise*

*Ou*

*Dessert de saison*

## ***FROMAGES***

*Assortiment de fromages*

6.00 €

*Munster flambé à l'alcool de cumin*

6.50 €

*Trilogie de baguette aux fromages*

8.00 €

## **DESSERTS**

*Carpaccio d'orange parfumé et spoon  
taggada*

8.50 €

*Mille-feuille pistache aux framboises l*

9.00 €

*Trilogie de crème brûlée*

7.50 €

*Soupe d'ananas, au gingembre, sorbet  
noix de coco*

9.00 €

*Mangue rôti au jus exotique, confiture  
de poivron au romarin et crème glacée  
citron meringué*

9.00

€

*Crèmeux de thé aux fraises et  
croustillant aux épices*

9.00 €