

TVA à 5,5%, l'Auberge de la Bruche répercute cette baisse sur ses prix !

ENTREES

Trilogie de foie gras, aux vendanges tardives, poivre de séchuan, à la fleur de violette ~~22.00 €~~ 21.30 €

Mille-feuille de langoustine, confis de poivron rouge au gingembre, ~~21.00 €~~ 20.40 €

Carpaccio légumes crus, fromage de chèvre aux épices et sauce yaourt ~~17.00 €~~ 16.50 €

Rosace de St Jacques crues, mousseline aux deux pommes et vinaigre de cassis ~~18.00 €~~ 17.40 €

Crottin de fromage de chèvre de Grendelbruch, aux morilles et mesclun au bœuf salé ~~18.00 €~~ 17.40 €

Schniderspatles au foie gras (ravioles farcies aux oignons et sauce au foie gras) ~~13.00 €~~ 12.60 €

Raviole croustillante au foie d'oie, champignons de saison et chiffonnade de persil plat ~~22.00 €~~ 21.30 €

Tapas et verrines de dégustation pour 2 pers ~~35.00 €~~ 34.00 €

Pour 1 pers ~~19.00 €~~ 18.40 €

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 ~~72 €~~ / 69.80 €/pers

POISSONS

Cordon bleu d'espadon à la mozzarella et confit d'aubergine au basilic ~~22.00 €~~ 21.30 €

Composition océane à la vapeur, St Jacques, scampis et ravioles ~~24.00 €~~ 23.30 €

Lotte rôtie, velouté de brandade et croûtons ailés ~~24.00 €~~ 23.30 €

Etuvé de dos de cabillaud aux aromates, léger beurre de citronnelle et soja ~~23.00 €~~ 22.30 €

Bar braisé sur peau, au vert, et mangue confite acidulée ~~25.00 €~~ 24.20 €

VIANDES

Mignon de veau, jus à la moutarde à l'ancienne, laitue farcie braisée et croquette au cantal ~~24.00 €~~ 23.30 €

Blanc de volaille label rouge d'Alsace pané aux herbes, cornet de quinoa et légumes croquants à l'estragon ~~20.00 €~~ 19.40 €

Pluma Ibérique, grillé, aux pimentos doux, ail à la tapenade, et jambon Bellota ~~22.00 €~~ 21.30 €

Tournedos de bœuf au porto, soubise au parmesan, tian de courgettes ~~25.00 €~~ 24.20 €

TVA à 5,5%, l'Auberge de la Bruche répercute cette baisse sur ses prix !

DESSERTS

<i>Café gourmand</i>		7.00 €
<i>Mojito en dessert</i>	8.00 €	7.50 €
<i>Tiramisu au confit de pétales de rose, anglaise au jasmin</i>	9.00 €	8.50 €
<i>Trilogie de crème brûlée</i>	7.50 €	7.20 €
<i>Truffe chocolat noir glacée aux fruits rouges, crème épicée</i>	8.50 €	8.20 €
<i>Millefeuille aux trois saveurs, coulis d'abricot (champagne, chocolat noir, framboise)</i>	9.00 €	8.50 €
<i>Déclinaison de desserts</i>	10.00 €	9.70 €

Fromage

<i>Assortiment de fromages</i>	6.00 €	5.80 €
<i>Munster flambé à l'alcool de cumin</i>	6.50 €	6.30 €
<i>Dégustation de fromage de chèvre</i>	7.00 €	6.80 €

Menu à 28 € :

Choix selon le marché entre 3 entrées / 3 plats / 2 desserts