

« Auberge du Brand »



La cuisine ici, c'est maison...

La Carte

Les entrées :

- Tarte flambée déstructurée, crème de munster et lard, éclats de pâte, pickles d'oignons rouges. 9
- « Salade » de betteraves ; la jaune fumée, la rouge en vinaigrette enfin la chiogga en marinade. Et sa mousse de fromage. 10
- L'œuf à 64°, crème de chou-fleur, chou mariné au soja 12
crumble de Grana Padano. 12
- Cuisses de grenouilles en tempura d'ail et persil, crémeux de poireau pomme de terre et émulsion à l'ail 16
- Foie gras de canard au Porto, Pinot-gris d'Alsace et feuille de Nori 18

Le Poisson :

- Bar rôti sur un minestrone de légumes et langue d'oiseau au curry et fumet crémé 25

Les Viandes :

- *Poitrine de cochon d'Alsace confite et snackée, Barbajuan de potiron et blettes, crème de panais* 17
- *Râble de Lapin aux notes de pruneaux, « Gemüseschnaka » et mousseline de carotte* 20
- *Paleron de veau du Limousin braisé, Giosa (raviole japonaise) aux légumes et noix* 22
- *La Choucroute Alsacienne «autrement », croustillante et crémeuse au vin d'Alsace* 22
- *Le filet de bœuf Charolais d'Alsace, mûré sur os, Gnocchis de pomme terre et crémeux de courge* 28

Les Fromages :

- *L'assiette de Fromages : Munster d'Alsace, tome des Alpes et Chèvre* 8
- *La mousse de Comté, caramel de vinaigre Balsamique, miel et noix* 9

Les desserts :

- *Tarte aux pommes en compression, feuilletage et glace vanille* 8
- *Clémentine rôtie sur un pancake au sirop et sabayon vin blanc* 9
- *La torche aux marrons comme mon papa* 9
- *Entremet de duo de chocolat et fruit de la passion, sorbet mangue* 10
- *Le Luna, Blanc manger à l'amande et son crumble, crémeux citron et glace panna* 10

Menu du Terroir Alsacien

*Tarte flambée déstructurée,
crème de munster et lard,
éclats de pâte, pickles d'oignons rouges*

*La Choucroute Alsacienne «autrement »
croustillante et crémeuse au vin d'alsace*

La torche aux marrons comme mon papa

28 €

Menu Découverte

« Salade » de betteraves ; la jaune fumée, la rouge en vinaigrette enfin la chiogga en marinade. Et sa mousse de fromage.

Filet de cannette cuit en basse température, comme un Nem frit céleri, carotte, poireau et cacahuètes

Le Luna, Blanc manger à l'amande et son crumble, crémeux aux saveurs d'orange

30 €

Menu du Brand

Foie gras de canard au Porto et Pinot-gris d'Alsace, feuille de Nori

Paleron de veau du Limousin braisé, Giosa (raviole japonaise) aux saveurs d'automne et mousseline de carotte

La mousse de Comté et ses petits condiments

Tartelette au agrumes, crémeux citron, soupçon d'orange fraîche et sorbet pamplemousse

45 €