

« Auberge du Brand »

La Carte

Les entrées :

- *Comme un Bibalakas, gnocchis de pomme de terre, fromage blanc, ail granny smith et blanc de munster de la fromagerie Saint-Nicolas* 10
- *Tarte fine printanière aux saveurs de ratatouille et crème de sardine* 10
- *Raviole ouverte de céleri, escargots poêlés et mousseline d'herbes* 13
- *Foie gras de canard à la feuille de Nori au Porto, Pinot-gris d'Alsace, ananas rôti en croûte de sel, amandes et raisins secs.* 18
- *Cuisses de grenouilles en tempura d'ail et persil, crémeux de poireau pomme de terre et émulsion à l'ail* 19

Le Poisson :

- *Cabillaud confit à l'huile d'olive, semoule de chou-fleur et noisette et risotto de quinoa* 20

Les Viandes :

- *La choucroute Alsacienne «autrement », croustillante et crémeuse au vin d'Alsace* 22
- *Poitrine de veau du Limousin braisé, asperges blanches roulées de poudre de lard et texture de brocoli* 23
- *Carré d'agneau d'Alsace, crémeux d'artichaut, radis, chou et pommes grenailles relevés au vinaigre balsamique* 26
- *Le filet de bœuf Charolais d'Alsace, mûré sur os, sucrine braisée et espuma de pomme de terre* 28

Les Fromages :

- *La mousse de Munster, nougatine de noix et amandes* 9
- *Sélection de fromages aux choix*
de la fromagerie Saint-Nicolas à Colmar
 - 3 fromages 6
 - 5 fromages 10

Les desserts :

- *Comme un vacherin en dôme meringué, sorbet fruits rouges et crème diplomate* 8
- *Tartelette crémeuse à la rhubarbe et sa gelée* 9
- *Blanc manger à l'avocat, chocolat et notes de citron* 9
- *Entremet de duo de chocolat et fruit de la passion, sorbet mangue* 10
- *Finger de fromage blanc, brownie chocolat noir et sorbet à l'orange* 10



La cuisine ici, c'est maison...

Menu du Terroir Alsacien

*Comme un bibalakas,
gnocchis de pomme de terre, fromage blanc
ail, granny smith et blanc de munster de la
fromagerie Saint-Nicolas*

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

*Comme un vacherin en dôme meringué,
sorbet fruits rouges et
crème diplomate*

28 €

Menu Découverte

*Tarte fine printanière,
aux saveurs de ratatouille
et crème de sardine*

*Cabillaud confit à l'huile d'olive,
semoule de chou-fleur et noisette,
risotto de quinoa*

Blanc manger à l'avocat, chocolat et notes de citron

30 €

Menu du Brand

*Foie gras de canard au Porto et Pinot-gris d'Alsace, feuille de Nori,
ananas rôti encroûte de sel,
amandes et raisins secs*

*Poitrine de veau du Limousin braisé,
asperges blanches roulées de poudre de lard
et texture de brocoli*

La mousse de Munster, nougatine de noix et amandes

*Finger de fromage blanc, brownie chocolat noir
et sorbet à l'orange*

45 €