

Auberge du Brand

La Carte

Les entrées :

- *Comme un Bibalakas, gnocchis de pomme de terre, fromage blanc, ail 10
granny smith et blanc de munster de la fromagerie Saint-Nicolas*
- *Salade de tomates farcies d'un espuma Mozzarella, tuiles de 12
Grana Padano et concombre au vinaigre Balsamique*
- *Foie gras de canard à la feuille de Nori au Porto, Pinot-gris d'Alsace, 18
pêches pochées au Safran d'Alsace*

Auberge du Brand

Le Poisson :

- *Selon arrivage ; accompagné de petit pois à la menthe, mousseline de carotte et mousse de riz. Sauce vierge* 20

Les Viandes :

- *La choucroute Alsacienne «autrement », croustillante et crémeuse au vin d'Alsace* 22
- *Grenadin de veau du Limousin cuit en basse température, feuilleté de ratatouille et crème d'aubergine* 23
- *Le filet de bœuf Charolais d'Alsace, mûré sur os, pommes dauphines et poireaux grillés* 28

Auberge du Brand

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
- *Mille feuille de fraise et crème vanillée,
accompagnée d'un sorbet fraise mentholé* 10
- *La tartelette chocolatée, sablé breton, ganache
montée au chocolat noir, notes de caramel beurre salé
et sorbet exotique* 12



La cuisine ici, c'est maison...

Auberge du Brand

Menu l'Essentiel

(Entrée – Plat ou Plat – Dessert)

*Pavé de saumon confit et fumé, purée de céleri,
mousse de laitue et crème d'aneth citronnée*

*Carré de cochon d'Alsace laquage miel, soja
et berlingots de ricotta et haricots verts*

OU

*Carré de cochon d'Alsace laquage miel, soja
et berlingots de ricotta et haricots verts*

*Moelleux amande et abricot, accompagné d'abricots rôtis et glace
au fromage blanc*

26 €

Auberge du Brand

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 €

Auberge du Brand

Menu Découverte

Salade de tomates farcies d'un espuma Mozzarella, tuiles de Grana Padano et concombre au vinaigre Balsamique

Le poisson selon arrivage accompagné de petit pois à la menthe, mousseline de carotte et mousse de riz.

Sauce vierge.

*Mille feuille de fraise et crème vanillé,
accompagnée d'un sorbet fraise mentholé*

30 €

Auberge du Brand

Menu du Brand

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

*Grenadin de veau du Limousin
cuit en basse température, feuilleté de ratatouille et crème
d'aubergine*

*La mousse de Munster, nougatine
de noix et amandes*

*La tartelette chocolatée,
sablé breton, ganache montée au chocolat noir,
notes de caramel beurre salé et sorbet exotique*

45 €