

Le fumoir de l'auberge (bois de hêtre)

Truite de François Guidat 42,00€ 500gr
8,00€ 100gr

Magret de canard 30,00€ 500gr
6,00€ 100gr

Gigot sanglier de chasse 25,00€ 500gr
5,00€ 100gr

Foie gras ferme puntoun marbré à la poire
65,00€ 500gr
13,00€ 100gr

Les bouchées de l'auberge

Crackers 6 pièces 10,00€
12 pièces 20,00€

Plateau de fromages 6 pièces 8,00€

La miche de pain 3,00€

Le Menu de Noël et Nouvel An

42,00€

Réservation 12h à l'avance

Foie gras de canard marbré de poire
Chutney d'oignons confits

ou

Le saumon bio, royale de chou-fleur, crémeux
aux œufs de poissons

~

Ballotine de pintade farcie de châtaignes
pommes de terre légères aux truffes melanosporum

ou

Le filet de truite du Val d'Orbey
risotto safrané et lactaires vinaigrés

~

Le finger de chocolat "grand cru"
Grué de cacao, pointes citronnées

Du mercredi 23 décembre au dimanche midi 27 décembre

Du mercredi 30 décembre au dimanche midi 3 janvier

- La cave Barabos à Obernai Retrait le 23 et 24
Décembre de 10h30 à 16h30
- La Raison du Raisin à Sélestat Retrait le 23 et 24 Décembre
de 11h à 18h