

Auberge des Sources

CHÂTEAU-LAMBERT

Constituez le menu de votre groupe* selon votre budget et vos envies !

ENTREES AU CHOIX

Potage de légumes	2,50€	Assiette de charcuteries locales	6,00€
Assiette de crudités	3,00€	Jambon de Luxeuil, Andouille du Val d'Ajol, terrine maison, Fuseau Lorrain	
Terrine maison	4,00€	Salade Paysanne	6,00€
Petit nid Vosgien	4,50€	Poulet pané, œuf, tomate, comté, noix	
Salade vosgienne	5,50€	Mini tourte truite et poireaux	6,00€
œuf, tomate, comté, croûton, pomme de terre, lardon, crème		Tatin de tomate cerise	6,00€
Toast de truite fumée, salade verte	5,50€	Aumônière forestière	6,50€

PLATS AU CHOIX

Échine fumée, Tofailles, salade verte	7,00€
Coq au Riesling, spaetzles	8,00€
Rôti de porc, pomme au four et fromage frais	8,00€
Munstiflette, salade verte	8,50€
Lasagnes de truite et épinard, salade verte	9,00€
Bourguignon de noix de joue de porc, tagliatelles	9,50€
Cuisse de lapin, sauce chasseur, duo de purées	11,00€
Filet de canette, sauce myrtilles, légumes, beignet râpé	12,50€
Pavé de truite rose sauce basilic et échalote, riz, légumes	12,50€
Gigot d'agneau cuit au foin, ravioles du Dauphiné, carottes au cumin	14,00€
Filet de bœuf en croûte, fagot de haricots, gratin de pommes de terre	19,00€

DESSERTS AU CHOIX

Vacherin glacé vanille /framboise	3,00€		
Tarte aux pommes façon Jeannette	3,00€		
Tarte aux Myrtilles	3,50€	Supplément décoration gâteau	20€
Fraisier	4,00€		
Charlotte aux framboises	4,00€		
Royal au chocolat	4,50€	Plateau de fromages	2,50€/pers.
Assiette gourmande	4,50€	(Munster, Cancoillotte, Comté)	

* Menu unique pour tout le groupe – Groupe à partir de 10 personnes

Prix nets par personne, service compris – Non contractuel, prix définitif selon devis.

FORFAITS BOISSON

Petit forfait

kir cassis
verre de vin rouge
café

4,50€ /pers.

Forfait Classic

Kir myrtille
¼ pichet de vin au choix
café

6€ /pers.

Forfait Prestige

Kir pétillant cerise de Fougerolles
¼ de vin
Côtes du Rhône Village ou Edelzwicker
café

8,50€ /pers.

EXEMPLES DE MENUS

Menu à 13€/pers.

Potage maison ou assiette de crudités

Échine fumée, tofailles et salade verte

Tarte aux myrtilles

Menu à 15€/pers.

Terrine maison

Coq au Riesling, spaetzles

Vacherin vanille framboise

Menu à 19€/pers.

Salade vosgienne

Bourguignon de noix de joue de porc

Tagliatelles

Charlotte aux framboises

Menu à 23,50€/pers.

Toasts de truite fumée

Filet de canette, sauce myrtilles
légumes, beignet râpé

Café gourmand

(café inclus)

Menu à 29,50€/pers.

Tatin de tomate cerise

Filet de bœuf en croûte
haricots et gratin de pommes de terre

Royal au chocolat

du lundi au vendredi midi

Menu du jour à 12€

entrée + plat + dessert

N'hésitez pas à nous consulter pour connaître notre carte des vins et choisir celui qui accompagnera au mieux votre repas.

Possibilité de constituer un menu végétarien sur demande.

Nous restons à votre écoute pour tout renseignement ou demande particulière.

Cuisine fait maison, élaborée sur place avec des produits bruts 

* Menu unique pour tout le groupe – Groupe à partir de 10 personnes

Prix nets par personne, service compris – Non contractuel, prix définitif selon devis.