

AUBERGE DE LA CIGOGNE  
 73, route de Lapoutroie  
 68240 KAYSERSBERG  
 Tel : 03.89.47.30.33  
 Fax : 03.89.78.16.42  
 Dispense d'agrément  
 SVHA : 68 162 34

## LISTE DE METS 2019

Potage « Julienne Darblay »		4,50 €
<b>Consommé aux quenelles de moelle</b>		<b>5,00 €</b>
Consommé « Célestine » (Crêpe aux fines herbes)		5,00 €
<b>Crème de volaille</b>		<b>4,50 €</b>
Velouté de bolets		4,50 €
<b>Crème Dubarry (chou-fleur)</b>		<b>4,50 €</b>
<b>Bisque de homard aux crevettes</b>		<b>6,00 €</b>
	½ portion	
<b>Terrine maison, crudités</b>		<b>8,30 €</b>
Pâté en croute maison, crudités		8,30 €
<b>Hors d'œuvres</b>		<b>8,30 €</b>
Terrine de langouste sauce rose, crudités		8,80 €
<b>Terrine de gibier, crudités</b>		<b>8,80 €</b>
Foie gras, toast	7,90 €	12,80 €
<b>Saumon fumé, toast</b>		<b>12,80 €</b>
Salade Gourmande (foie gras, saumon fumé, magret fumé)	8,40 €	13,80 €
<b>Pâté en croute au filet de chevreuil, crudités</b>		<b>11,80 €</b>
Assortiment de poissons et crustacés froids		13,30 €
<b>Jambon cuit, crudités</b>		<b>8,30 €</b>
Jambon cru, crudités		8,60 €
<b>Jambon cru de marcassin, crudités</b>		<b>11,10 €</b>
Filets de truite fumés	7,90 €	12,80 €
<b>Salade Périgourdine (foie gras, magret fumé, gésiers)</b>	<b>7,90 €</b>	<b>12,80 €</b>
Magret de canard fumé		11,80 €
<b>Escalopes de foie gras poêlées sur salade</b>		<b>11,10 €</b>
Rôti de loup farci froid, crudités		12,60 €
Filets de sole au riesling		11,10 €
<b>Filets de sole au champagne</b>		<b>11,30 €</b>
Filet de sole Belle Marquise		11,60 €
<b>Quenelles de brochet aux crevettes (sauce homard)</b>		<b>10,60 €</b>
Filet de truite au riesling		9,10 €
<b>Filet de truite farcie</b>		<b>10,10 €</b>
Filet de truite au Champagne		9,80 €
<b>Filet de truite soufflé</b>		<b>11,50 €</b>
Mille-feuille de saumon		12,60 €
<b>Darne de saumon soufflé</b>		<b>11,90 €</b>
Darne de saumon soufflé au coulis de langouste		13,50 €
<b>Darne de saumon au cerfeuil</b>		<b>11,90 €</b>

Saumon feuilleté	13,30 €
<b>Darne de turbot soufflés</b>	<b>11,60 €</b>
Darne de turbots soufflés au coulis de langouste	12,90 €
<b>Mousseline de grenouilles</b>	<b>12,80 €</b>
Médaille de lotte aux petits légumes	14,60 €
<b>Médaille de lotte aux pleurotes frais</b>	<b>14,70 €</b>
Filet de lotte enrobé de saumon	14,90 €
<b>Langouste Thermidor</b>	<b>Selon cours</b>
Homard Thermidor	Selon cours
<b>Filet de sandre au riesling</b>	<b>13,30 €</b>
Filet de sandre champagne	13,40 €
<b>Filet de sandre soufflé</b>	<b>13,40 €</b>
Filet de sandre soufflé au coulis de langouste	14,40 €
<b>Darne de loup soufflé</b>	<b>12,40 €</b>
Darne de loup soufflé au coulis de langouste	13,30 €
<b>Darne de loup à la catalane (moutarde et courgette)</b>	<b>12,80 €</b>
Darne de loup farci	13,00 €
<b>Filet d'empereur à la fondue de poireaux</b>	<b>Selon cours</b>
Fricassée de noix de St Jacques et queue de lotte	15,10 €
<b>Panaché de poissons au riesling (saumon, loup, turbot)</b>	<b>13,30 €</b>
Cassolette marine (mer)	13,40 €
<b>Timbale de noix de St Jacques et crevettes</b>	<b>14,00 €</b>
Gratin de poissons sauce bisque	13,30 €
<b>Mousseline aux noix de St Jacques</b>	<b>14,00 €</b>
Duo d'empereur et loup au safran	Selon cours
Sorbet tricolore (curaçao, pinot noir, crément)	4,70 €
<b>Sorbet au muscat</b>	<b>4,30 €</b>
Sorbet au pinot gris	4,30 €
<b>Sorbet au riesling Kaefferkopf</b>	<b>4,40 €</b>
Sorbet au gewürztraminer Kaefferkopf	4,40 €
<b>Sorbet au crémant</b>	<b>4,40 €</b>
Trou normand (sorbet aux pommes arrosé calvados)	4,70 €
Contre filet de bœuf forestière	11,80 €
<b>Filet de bœuf aux champignons</b>	<b>14,30 €</b>
Filet de bœuf aux girolles	14,60 €
<b>Filet de bœuf aux morilles</b>	<b>17,10 €</b>
Filet de bœuf aux pleurotes	14,60 €
<b>Filet de bœuf Wellington</b>	<b>14,90 €</b>
Côte de bœuf à la moelle et aux échalotes	14,60 €
<b>Côte de bœuf à la bordelaise</b>	<b>14,60 €</b>
Tournedos rossini	17,10 €
<b>Médaille de lièvre à la royale</b>	<b>12,70 €</b>
Civet de biche	11,40 €
<b>Noisette de biche forestière</b>	<b>14,60 €</b>
Rôti de biche (épaule)	13,10 €
<b>Filet de biche « Grand Veneur »</b>	<b>16,30 €</b>
Filet de biche Wellington	13,10 €
Civet de Marcassin	11,40 €

<b>Gigot de marcassin</b>	<b>14,50 €</b>
Rôti de marcassin (épaule)	13,30 €
<b>Carré de marcassin</b>	<b>16,10 €</b>
Filet de marcassin	16,90 €
<b>Civet de chevreuil</b>	<b>11,40 €</b>
Filet de chevreuil à la duxelles et au foie gras	17,60 €
<b>Gigot de chevreuil</b>	<b>16,10 €</b>
Médailon de chevreuil	18,60 €
<b>Civet de faon</b>	<b>12,00 €</b>
Noisette de faon	15,20 €
<b>Rôti de faon</b>	<b>13,10 €</b>
Caille farcie	12,80 €
<b>Duo de mignon de veau et porc</b>	<b>14,50 €</b>
Rôti de veau forestier (épaule)	11,40 €
<b>Longe de veau aux champignons</b>	<b>12,80 €</b>
Longe de veau aux girolles	13,30 €
<b>Longe de veau aux morilles</b>	<b>15,70 €</b>
Longe de veau aux pleurotes	13,10 €
<b>Selle de veau aux champignons</b>	<b>13,90 €</b>
Selle de veau aux girolles	14,50 €
<b>Selle de veau aux morilles</b>	<b>16,80 €</b>
Selle de veau aux pleurotes	14,50 €
<b>Selle de veau Orloff</b>	<b>14,50 €</b>
Aumônière de filet mignon de veau	16,90 €
<b>Filet mignon de veau aux champignons</b>	<b>16,30 €</b>
Filet mignon de veau aux morilles	19,10 €
<b>Filet mignon de veau aux girolles</b>	<b>17,10 €</b>
Filet mignon de veau aux pleurotes	16,60 €
<b>Filet mignon de veau Orloff</b>	<b>17,10 €</b>
Gigot d'agneau aux herbes	12,10 €
<b>Carré d'agneau aux herbes</b>	<b>15,20 €</b>
Filet d'agneau Wellington	15,50 €
<b>Epaule d'agneau</b>	<b>11,30 €</b>
Suprême de pintade Al Nantua	12,10 €
<b>Magret de canard aux champignons</b>	<b>13,30 €</b>
Magret de canard Wellington	14,50 €
<b>Aumônière de filet de canard</b>	<b>14,50 €</b>
Cuisse de canard à l'orange	10,90 €
<b>Cuisse de canard aux pleurotes</b>	<b>11,40 €</b>
Faisan doré	Selon cours

Plateau de fromages (minimum sept sortes)	0,00 € #
<b>Plateau de fromages royal (minimum douze sortes)</b>	<b>3,40 €</b>

# Uniquement pour les menus complets

Sorbet aux fruits	5,70 €
-------------------	--------

<b>Sorbet arrosé</b>	<b>7,30 €</b>
Vacherin glacé	6,20 €
<b>Kugelhopf glacé</b>	<b>6,50 €</b>
Mousse à la framboise	6,70 €
<b>Mousse au kirsch</b>	<b>6,70 €</b>
Omelette norvégienne	6,70 €
<b>Coupe Isabelle</b>	<b>6,70 €</b>
Pêche melba	6,20 €
<b>Poire belle-Hélène</b>	<b>6,80 €</b>
Assiette au sabayon	7,30 €
<b>Soufflé cardinal au coulis de framboises</b>	<b>7,40 €</b>
Assiette gourmande	7,20 €
<b>Assiette de pâtisseries</b>	<b>7,30 €</b>
Nougat glacé au coulis de framboise	7,30 €
<b>Dame blanche (gâteau ananas)</b>	<b>7,10 €</b>
Forêt noire	7,10 €

**Tous ces prix s'entendent service compris**

#### **BUFFET FROID SUR DEMANDE**

Vous pouvez nous consulter pour :

- Les repas à emporter
- Les repas livrés à domicile ou dans une salle des fêtes
- Le service assuré à l'extérieur
- La disponibilité des gibiers dans le courant de l'année
- Les plats uniques (couscous, baeckeffe, carpe frite, matelotes, etc.)
- La composition des garnitures (légumes, spaetzlés, riz, etc.)
- D'autres mets

Prix à emporter -10 %

**Dispense d'agrément : SVHA 68 162 34**