



4 ANNEXE SAINT ULRICH 57400 HAUT-CLOCHER



www.st-ulrich.fr facebook.com/auberge.st.ulrich



XXXX ENTRÉE AU CHOIX XXX

 Tourte gourmande « Truite de mer saumonée / Noix de St Jacques / Tome du pays » Mêlée d'épeautre du Velay - sarrasin grillé / Petits légumes et crabe royal ou

◆ Foie gras dégustation parfumé au gewürztraminer
 Gelée à la poire comme un kouglof / Petit pain aux céréales

>>> PLAT AU CHOIX >>>

- + Sauté de Canard aux girolles / Sauce meurette
- ◆ Corolle de Filet d'Empereur / Crème hollandaise

Accompagné d'un écrasé de pomme de terre, de patate douce et de petits légumes

>>> DESSERT AU CHOIX >>>

- « Entremets rubis passion mangue » Feuilleté ganache au chocolat rose et pétales de roses / Macaron vanille mangue
 - Notre pomme d'amour « mousse à la confiture de lait et spéculoos »
 Succès noisette



>>> NOTRE BUFFET DE FIN D'ANNÉE >>> 20€/PERS

- Pâté en croûte cerf et noisettes torréfiées
- → Darne de filet de Sandre farcie facon Bellevue
- Bavarois charcutier aux éclats de figues et foie gras
 - Aspic cocktail avocat crevette
 - ◆ Œuf mimosa de noël
 - → Rôti de bœuf
- + Balantine de bœuf aux girolles, baies roses et mousseline à la moutarde au miel

LES SALADES

- Mêlée d'épeautre du Velay sarrasin grillé / petits légumes et crabe royal
 - + Salade de chou vert / comté / jambon blanc / pignons de pin
 - Mêlée de pomme de terre à la périgourdine

>>> POUR LE DESSERT >>>

Nos bûchettes individuelles 3,50€ pcs

- → Mousse griotte et fruits rouges / croquant chocolat fruits rouges
- ◆ Fruits de la passion / craquelin chocolat blanc et passion / mangue fraiche



PAIN BRETZEL GARNI 38€

+ 50 sandwichs

NOS BOUCHÉES COCKTAIL FROIDES 2€ PCS

- Madeleine au pesto basilic / fromage frais aux herbes et gouda
- + Blinis cocktail / magret de canard fumé / comté / oignon confit au balsame
 - + Burger / rillettes de saumon / saumon fumé / tomate confite
 - + Mini pain nordique comme un club sandwich / coppa et mozzarella

NOS BOUCHÉES COCKTAIL CHAUDES 2.75€ PCS

- + Pizza / parmesan / tapenade d'olive à l'huile de truffes
- + Flamiche poireaux / escargot / flan aux senteurs de beurre parisien
 - Quiche au confit d'oignons rouges et magret de canard fumé

>>> NOTRE FOIE GRAS « MAISON » >>>>

+ Foie gras de canard maison mi-cuit 150€/kg

>>> NOS PRODUITS FUMÉS « MAISON » >>>

- + Saumon fumé 60€/kg
- Magret de canard fumé 45€/kg

NOS COFFRETS

EN PARTENARIAT AVEC LA MAISON

CHAMPAGNE All IY GRAND CRU

Vous avez la possibilité de composer votre

Commandez en ligne vos idées cadeaux : www.st-ulrich.fr/boutique