Weidendall
AUBERGE RESTAURANT

# Allergènes - Menu de Noël 2026

25 & 26 décembre 2026 | Auberge Weidendall

## AMUSE-BOUCHE

| | |
|---|---|
| Cappuccino froid de butternut rôti | 7 |

## ENTRÉES AU CHOIX

| | |
|---|---|
| Tarte Tatin de foie gras, pommes flambées, glace à la figue | 1, 7 |
| Ballotine de Saint-Jacques et crevettes roses, crème au yuzu | 2, 7, 14 |
| Belle raviole de homard, girolles et topinambour | 1, 2, 3, 7 |
| Cannelloni de topinambour rôti, ricotta et girolles (végétarien) | 1, 7 |

## SORBET

| | |
|---|---|
| Sorbet à la mirabelle, eau-de-vie de Mirabelle des Vosges | Sur demande |

## PLATS AU CHOIX

| | |
|---|---|
| Tournedos de chapon truffé aux marrons, jus au porto | Sur demande |
| Noisette de biche rôtie, panais, chou rouge et spätzle | 1, 3 |
| Filet de Saint-Pierre soufflé, mousseline de gambas, céleri | 2, 4, 9 |
| Pithiviers de céleri-rave et champignons des bois (végétarien) | 1, 9 |

## DESSERT OU FROMAGE

| | |
|---|---|
| La Boule de Noël, meringue, pommes et crème légère | 3, 7 |
| Rocamadour rôti au miel de thym, poire et pain d'épices | 1, 7 |

## MIGNARDISES

| | |
|---|---|
| Mignardises maison | Sur demande |

## Légende des allergènes

| | | | |
|---|---|---|---|
| 01 | Céréales contenant du gluten | 08 | Fruits à coque |
| 02 | Crustacés | 09 | Céleri |
| 03 | Œufs | 10 | Moutarde |
| 04 | Poissons | 11 | Graines de sésame |
| 05 | Arachides | 12 | Anhydride sulfureux et sulfites |
| 06 | Soja | 13 | Lupin |
| 07 | Lait et produits laitiers (lactose) | 14 | Mollusques |

**Pour toute allergie, merci de nous en informer avant votre venue.**