

# La Nouvelle Auberge

Restaurant\* et Bistrot - 9 route Nationale - 68230 Wihr Au Val - 03 89 71 07 70 - www.nauberge.com

\* \* \*

## A LA CARTE

---

Suggestion de produits selon la saison. Pour connaître la carte en cours, nous contacter par email.

### Entrées

\* \* \*

Terrine de foie gras de canard, brioche toastée,  
fine gelée de Gewurztraminer, gel de confiture d'églantine  
et réduction de chutney échalotes - 22,70 €

La soupe d'escargot de la Weiss, jus de persil aillé  
consommé de boeuf en tasse et une tartine de fricassée d'escargots - 24 €

Escalope de foie gras chaud de canard,  
tapenade d'olives vertes, consommé de canard - 29 €

Salade de homard,  
mousse d'artichauts camus et pickles d'artichauts poivrade - 32 €

Cèpes des Vosges et purée de potimarron,  
oeuf à 64° et espuma champignons de Paris et truffes noires - 24 €

### Poissons

\* \* \*

Marée selon arrivage de nos poissonniers, et de notre pêcheur sur le lac Léman, Eric Jacquier

### Viandes

\* \* \*

Le filet de boeuf, sauce vin rouge - 34 €

Le pigeonneau "Le Colombier Salixien", jus de pigeon gouteux  
escalope de foie gras chaud et son fleischnaka de pigeon comme un chou farci - 35 €

Pomme de coeur de ris de veau, jus de veau,  
dans l'esprit d'un veau Orloff - 42 €

Chevreuil d'Alsace,  
bleuets des Vosges à la sarriette et purée de céleris au foin du Petit Ballon - 38 €

## **Fromages travaillés**

Mousse de chèvre de la chèvrerie du *Londenbach*  
glace fenouil et fenouil cru à l'huile d'olive de Sardaigne - 7 €

## **Desserts**

\* \* \*

Figues noires, framboises et quetsches d'Alsace,  
sirop de romarin et citron bio confit  
nougatine de graines de sésame et sorbet framboise - 14 €

Soufflé quetsches d'Alsace,  
sorbet quetsches et marmelade de quetsches, tuile cannelle - 14 €

Meringue, mousse et crémeux de différents chocolats "Cluisel"  
craquant de pralin et gavottes, glace chicorée, crème tonka - 14 €

Macaron café et crémeux potimarron  
sorbet potiron et brunoise de butternut  
graines de courges torréfiées - 14 €