

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 - 22 €

Escalope de foie gras chaud de canard,
achard de légumes de saison et citron bio au sel comme condiment - 29 €

Salade de homard, déclinaison de choux nouveaux et petits pois
tuile de sarrasin et feuille d'huître - 32 €

Filet de merlan de ligne et cerfeuil
carottes nouvelles relevées de chermoula,
houmous à notre façon - 23 €

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,
asperges violettes et petits pois, purée de vitelottes - 42 €

Agneau bio, légumes cuits à l'étouffé,
bouillon d'agneau parfumé épice ras el-hanout - 34 €

Fromage travaillé

* * *

Copeaux de Bergkäs du mois de juin de la ferme auberge *La Wasmatten*
glace panais/ biscuit céréale avoine et pain nordique séché - 7 €

Desserts

* * *

Millefeuille vanille et ananas - 14 €

Soufflé marc de Gewurztraminer et raisins macérés,
sorbet thé vert et citron
tranche de kougelhopf grillé comme un toast - 14 €

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

Fraises et granité à l'aspérule odorante de nos forêts,
petite tropézienne en gourmandise - 14 €