

# 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,  
pommes reinette et griespflutta, réduction pommes coing - 29 €

Tartare de noix de Saint Jacques et huitre,  
lié d'une fine purée de choux fleur  
mousse de seiche à l'encre - 28 €

Noix de coquilles Saint Jacques,  
comme les faisait ma maman, revisitées à ma façon - 26 €

### Poissons

\* \* \*

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

### Viandes

\* \* \*

Le filet de boeuf Rossini (foie gras chaud, truffes Mélanosporum)  
purée de ratte truffée - 45 €

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  
cacahuètes, noix de coco, céleris et pommes  
travail autour de la carotte rouge de Colmar de notre maraîcher Les Cousines Graëtz - 42 €

Lièvre à la royale,  
purée de céleris au foin - 48 €

## **Fromages**

Assiette de fromages de la Vallée de Munster - 8 €

Espuma de coeur de massif de la ferme du Strohberg,  
muesli maison et myrtilles séchées - 7 €

Copeaux de Begrkäs du mois de juin de la ferme auberge La Wasmatten,  
glace panais - 7 €

## **Desserts**

\* \* \*

Pannacotta parfumée aux zestes d'oranges,  
marmelade et sablé aux épices, sorbet orange - 14 €

Soufflé au chocolat Araguani de chez Valrhona,  
noisettes torréfiées de l'ami Pascal - 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 €

Comme une crème brûlée,  
croustillant amandes et poires pochées - 14 €