

# La Nouvelle Auberge

Restaurant\* et Bistrot - 9 route Nationale - 68230 Wihr Au Val - 03 89 71 07 70 - [www.nauberge.com](http://www.nauberge.com)

\* \* \*

## MENUS

---

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

### **Menu Découverte (41 euros)**

\* \* \*

Salade de foie gras de canard  
brunoise de potiron snackée et jambon cru de la vallée

**Ou**

Thon blanc de ligne mariné,  
mousse de chèvre de la chèvrerie du Londenbach  
glace fenouil et fenouil cru à l'huile d'olive

Carré de veau aux champignons, jus gouteux

**Ou**

Dos de cabillaud, risotto aux cèpes

\* \* \*

Figue noire, framboises et quetsches d'Alsace  
sirop de romarin et citron bio confit  
nougatine de graines de sésame et sorbet framboise

### **Menu Plaisir (55 euros)**

\* \* \*

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

**Ou**

Chair de tourteau assaisonnée d'une fine mayonnaise blanche  
déclinaison de radis (noir, blanc et rouge)

\* \* \*

Poulette de l'ami Blaise  
(le blanc rôti, la cuisse désossée et farcie cuisson basse température),  
cèpes des Vosges et fregola sarda

**Ou**

Féra du lac Léman  
duxelles de champignons de Paris et cèpes des Vosges  
espuma truffes noires et essence de poissons blancs au vin jaune et truffe d'été,  
risotto champignons

\* \* \*

Dessert au choix

### **Menu Gourmand (75 euros)**

*Accords mets et vins : 23 euros*

\* \* \*

Salade de homard,  
mousse d'artichauts camus et pickles de petits artichauts poivrade

\* \* \*

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

\* \* \*

Filet de rouget aux cèpes

\* \* \*

Lotte de Bretagne,  
jus de bouillabaisse, safran d'Alsace

**Ou**

Faon de daim d'Alsace,  
purée de céleri cuit au foin du Petit Ballon

\* \* \*

Dessert au choix

### **Menu Dégustation (90 euros)**

*Accords mets et vins : 30 euros*

\* \* \*

Ce menu est composé de plusieurs plats. Il permet de découvrir différentes saveurs et harmonies. Celles-ci sont faites en fonction du marché et des coups de coeur du chef. Il est servi pour l'ensemble de la table uniquement.

**Menu Enfant (12,50 euros)**

*Au choix du gastronome*