

La Nouvelle Auberge

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

* * *

MENUS

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

Menu Printemps des Maîtres Restaurateurs de la Vallée de Munster (42 euros)

* * *

Mise en bouche autour d'un Pinot Blanc
à l'aspérule de la maison Schoenheitz

* * *

Asperges de chez Clarisse,
espuma d'asperges et jambon cru de notre boucher Patrick Florentz

* * *

Epaule d'agneau bio cuit à basse température,
panisse et jus d'agneau

* * *

Fraîcheur sucrée de chèvre frais de la Chèvrerie du Londenbach,
cédrat confit et gelée d'hibiscus

Menu Plaisir (56 euros)

* * *

Terrine de foie gras de canard,
brioche toastée et confit de pamplemousse rubis aux épices

Ou

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

* * *

Agneau bio, jus d'agneau ras el-hanout,
légumes de saison

Ou

Lotte de Bretagne
sauce jus de betterave rouges
betteraves crapaudines et endive à la plancha

* * *

Nos fromages travaillés (supplément 5 euros)

Espuma de coeur de massif de la ferme du Stroberg,
muesli maison et myrtilles séchées

Ou

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

* * *

Dessert au choix

Menu Gourmand (76 euros)

Accords mets et vins : 23 euros

* * *

Saumon fumé par nos soins,
biscuit sarrasin et caviar d'Aquitaine

* * *

Escalope de foie gras chaud de canard,
pommes reinette et griesplutta, réduction pomme coing

* * *

Féra du Léman aux morilles
duxelles de champignons,
essence de poissons et vin jaune

* * *

Pomme de coeur de ris de veau,
cacahuètes/noix de coco/céleri et pommes
travail autour de la carotte rouge de Colmar

Ou

Lotte de Bretagne,
sauce jus de betteraves rouges
betteraves crapaudines et endive à la plancha

* * *

Dessert au choix

Menu Enfant (15 euros)

Au choix du gastronome