

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,
réduction de chutney échalotes au vin rouge, gel d'églantine
pain brioché toasté - 23 €

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

Escalope de foie gras chaud de canard,
petits légumes de saison taillés finement et marinés façon pickles
condiments citron sel bio et bouillon herbacé - 25 €

Féra marinée et mousse froide des ventrèches,
condiment citron bio, amandes grillées,
julienne de champignons de Paris de Colmar - 23 €

Salade de homard, mayonnaise au corail de homard
déclinaison de choux - 30 €

Poissons

* * *

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

Marée du moment,
risotto aux cèpes de nos forêts,
jus végétal - 35 €

Homard bleu,
jus des carapaces, flan de homard - 49 €

Viandes

* * *

Pomme de coeur de ris de veau, jus gouteux,
artichauts poivrade, purée de gros artichauts camus

duxelles de champignons et betteraves nouvelles - 42 €

Le pigeonneau "Le Colombier Salixien", jus de pigeon gouteux
escalope de foie gras chaud et son fleischnaka de pigeon comme un chou farci - 39 €

Fromages

* * *

Assiette de fromages de la Vallée de Munster et de notre fromager - 10 €

Desserts

* * *

Fraises,
mousse fromage blanc, sorbet fraise et croustillant amandes - 14 €

Abricots
oreillons poêlés, sorbet abricots, crème d'amande,
gavottes et pralin maison - 14 €

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

Dans l'esprit d'une forêt noire - 14 €