

La Nouvelle Auberge[✿]

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

* * *

MENUS

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

Menu Inspiration Végétale (45 euros)

* * *

Suivant les produits et son inspiration, le chef vous propose :

Trois plats et un dessert

Menu Plaisir (59 euros)

* * *

Terrine de foie gras de canard,
réduction de chutney échalotes au vin rouge et gel d'églantine

Ou

Déclinaison d'asperges de chez Clarisse,
espuma d'asperges et copeaux de parmesan, petite salade de mesclun

* * *

Dos de colin petit bateau France
jus de bouillabaisse au safran d'Alsace,
asperges vertes et chou pointu

Ou

Le pigeonneau de l'ami Yannick, jus de pigeon gouteux,
son fleischnaka de pigeon comme un chou farci

* * *

Dessert au choix

Menu Découverte (72 euros)

Accords mets et vins, 21 euros

* * *

Terrine de foie gras de canard,
réduction de chutney, échalotes au vin

Ou

Asperges blanche de chez Clarisse, marinade safran et agrumes,
mousse de chèvre de la Vallée, herbes fraîches,
oeufs de brochet fumé et truite, fines tranches de harengs fumés

* * *

La Féra et le filet de perche du Léman,
duxelles et espuma de champignons
essence de poissons blancs aux champignons crémée

* * *

Jeune cabri de la ferme Kempf,
(Vallée de Munster Frankental)
semoule bio, artichauts, navets nouveaux miel et citron sel

Ou

Filet de Bar,
travail autour de petits pois, jus des cosses

* * *

Dessert au choix

Menu Gourmand (88 euros)

Accords mets et vins, 27 euros

* * *

Asperges blanches de chez Clarisse, marinade safran et agrumes
mousse de chèvre de la vallée, herbes fraîches,
oeufs de brochet fumé et truite, fines tranches de harengs fumés

* * *

Escalope de foie gras chaud de canard,
pickles de légumes et bouillon gouteux

* * *

Filet de Bar,
travail autour de petits pois, jus des cosses

* * *

Jeune cabri de la ferme Kempf
(Vallée de Munster Frankental),
semoule bio, artichauts, navets nouveaux miel et citron sel

Ou

Pomme de coeur de ris de veau,
jus gouteux, noix et graines de courges torrifiées,
flan de duxelles de champignons de Paris et blé vert fumé
asperges violettes

* * *

Dessert au choix

Menu Enfant (20 euros)

Au choix du gastronome