

Entrées

La soupe d'escargots du Colimaçon, jus de persil aillé
Consommé de bœuf en tasse et une tartine de fricassée d'escargots – 28 €

Saumon de fontaine parfaitement cuit,
haricots verts de nos maraichers
fine crème fraîche et herbes du jardin – 27 €

Terrine de foie gras de canard France
Réduction de chutney échalotes au vin rouge, gel d'églantine
Pain brioché toasté – 27 €

Fine gaufre de pomme de terre,
crème de choux fleur,
caviar osciètre de la maison Kaviari – 45 €

Poisson

Marée selon arrivage de notre poissonnier, Le Chalutier, et de notre pêcheur sur le lac
Léman, Eric Jacquier

Filet de lieu jaune de ligne, safran d'Alsace,
courgettes et sauce vierge – 45 €

Homard bleu
jus des carapaces – 65 €

La Nouvelle Auberge 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace



Viandes origine France

Le pigeonneau, jus de pigeon gouteux
Escalope de foie gras chaud
Son fleischnaka de pigeon comme un chou farci – 48 €

Agneau bio
semoule semi-complète bio et jus gouteux – 45 €

Carré de veau de lait et ris de veau,
raviole de ricotta, blettes et duxelles de champignons
purée de carottes bio – 48 €

Fromages

Assiette de fromages de la Vallée de Munster et de notre fromager – 12 €

Desserts

Abricot

Oreillons poêlés, sorbet abricot, crème mascarpone,
pralin maison et gavotte – 16 €

Chocolat

Meringue, mousses et crémeux de différents chocolats « Cluizel »
Craquant de pralin et gavottes, glace chicorée, crème tonka – 16 €

Autour du citron bio

Sablé breton, crémeux citron, sorbet citron et espuma citron – 16 €

La Nouvelle Auberge 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace

