

Menu Inspiration Végétale (65 euros)

*Suivant les produits et son inspiration le chef vous propose
Trois plats et un dessert*

Autour du chou fleur

—

Haricots verts

Chèvre de la Vallée, herbes fraîches

—

Compression d'une ratatouille

— —

Dessert au choix

Menu Plaisir (65 euros)

Salade de foie gras et haricots verts
noix torréfiées de notre voisine Monique, jambon de la Vallée

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

Autour du citron bio
sablé breton, crèmeux citron, sorbet citron et espuma citron

Menu Enfant (25 euros)

Au choix du gastronome, un plat et un dessert

La Nouvelle Auberge 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace



Menu Découverte (81 euros)

Accords mets et vins, 28 euros

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

Ou

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

Pêche du Léman
essence des poissons et vin jaune

Carré de veau de lait,
ravioles de ricotta, blettes et duxelles de champignons,
purée de carottes bio

Ou

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

Dessert au choix

La Nouvelle Auberge 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace



Menu Gourmand (110 euros)
autour de produits nobles
Accords mets et vins, 36 euros
Fine gaufre, pomme de terre et caviar

Foie gras chaud de canard,
travail autour de la betterave et du raifort

Homard bleu,
bouillon des carapaces

Ris de veau,
raviole de ricotta, blettes et duxelles de champignons,
purée de carottes bio

Ou

Dos de chevreuil,
gnocchi parfum cacao,
jus de chevreuil

Dessert au choix

La Nouvelle Auberge 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace

