

Entrées

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

Gambero Rosso,
courgettes violons de notre jardin, chèvre frais de la Vallée
huile d'olive et herbes fraîches – 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 bar,
girolles et céleris, jus de girolles persil – 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 compression de ratatouille, jus gouteux pesto – 45 €

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 – 14 €

Desserts

Quetsches

Biscuit et marmelade de quetsches,

crème cannelle, sorbet et poêlée de quetsches – 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 €

Figues

Tarte feuilletée et figues tièdes sur une crème d'amande,

glace vanille riz et fenouil confit – 16 €

La Nouvelle Auberge 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace

