

Menu Inspiration Végétale (65 euros)

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

Autour du chou fleur

—

Flan de champignons de Paris et blés verts fumés
girolles et bouillon de céleris torréfié

—

Compression d'une ratatouille

— —

Dessert au choix

Menu Plaisir (65 euros)

Accords mets et vins, 28 euros

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

Dorade royale, risotto
potiron / potimarron / butternut

Dessert au choix

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

Gambero Rosso, courgettes violons de notre jardin, chèvre frais de la Vallée,
huile d'olive et herbes fraîches

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

Ou

Filet de bar,
cèpes et céleris,
jus de persil

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 de pomme de terre,
caviar osciètre de chez Kaviari, crème de choux fleurs

Escalope de foie gras chaud de canard,
Tapenade d'olives vertes et consommé de canard

Homard bleu, bouillon des carapaces

Filet de rouget, sauce genevoise

Ou

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

Dessert au choix

La Nouvelle Auberge 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace

