

## 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,  
travail autour du potiron  
quenelle de chèvre frais de la Vallée – 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,  
trompettes et poireaux fondants – 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 €

Lièvre à la royale – 52 €

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

### *Soufflé*

Marc de Gewurztraminer et raisins macérés,

sorbet thé vert citron, kougelhopf comme un pain perdu – 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

