

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
cèpes et champignons des Vosges

—

Fleischnaka de chou vert et rouge,
potimarron et bouillon de pommes

— —

Dessert au choix

Menu Plaisir (65 euros)

Accords mets et vins, 28 euros

Salade de foie gras de canard et brunoise de butternut
noix et graines de courge torréfiées, jambon de la Vallée

Dos de sandre,
Fleischnaka de chou vert et rouge,
potimarron et pommes,
bouillon d'une sauce genevoise

Autour du citron bio
ou
Chocolat

La Nouvelle Auberge 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace



Menu Enfant (25 euros)

Au choix du gastronome, un plat et un dessert

Menu Découverte (81 euros)

Accords mets et vins, 28 euros

Saumon Ecosse label Rouge fumé par nos soins,
biscuit sarrasin

Ou

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

Premières coquilles Saint Jacques,
Cèpes des Vosges, bouillon

Filet de biche,
purée de céleris cuit au foin du Petit Ballon, chou rouge

Ou

Filet de bar,
trompettes et poireaux fondants

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

Premières coquilles Saint Jacques,
cèpes des Vosges, bouillon

Lièvre à la royale

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

