

## 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, 18 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

\*\*\*\*\*

Coquilles Saint Jacques,  
Champignons de Paris de Colmar, bouillon forestier et crustacés

\*\*\*\*\*

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

Ou

Filet de bar,  
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,

griespflütta,

jus de coing et pommes réduit

\*\*\*\*\*

Coquilles Saint Jacques,

Champignons de Paris de Colmar, bouillon forestier et crustacés

\*\*\*\*\*

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

