

Menu Inspiration Végétale (65 euros)

Suivant les produits et son inspiration le chef vous propose

Trois plats et un dessert

Asperges de chez Clarisse

—

Travail autour des champignons de Paris

—

Semoule semi complète bio,
légumes de saison

— —

Dessert au choix

Menu Plaisir (65 euros)

Accords mets et vins, 18 euros

Asperges blanches de chez Clarisse, cuites et crues,
espuma d'asperges, jambon de la Vallée

Dos de Skrei,

sauce bouillabaisse safran d'Alsace, lentilles corail

Biscuit mangue passion

Sorbet et brunoise d'ananas,
ganache montée chocolat blanc passion

Menu Enfant (25 euros)

Au choix du gastronome, un plat et un dessert

La Nouvelle Auberge 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace



Menu Découverte (85 euros)

Accords mets et vins, 28 euros

Crabe bleu de Méditerranée,
tagliatelles de radis daïkon, radis noir et petits radis roses,
purée de radis daïkon au chèvre frais de la Vallée, vinaigrette orange

Ou

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

Pêche du Léman de l'ami Eric ,
asperges vertes

L'agneau de lait,
semoule bio et sa samoussa d'épaule confite

Ou

Lotte de Bretagne,
asperges blanches et bouillabaisse safran

Dessert au choix

La Nouvelle Auberge 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace



Menu Gourmand (115 euros)

autour de produits nobles

Accords mets et vins, 36 euros

Caviar de la maison Kaviari,
sur un tartare de noix de Saint Jacques et huitres,
choux fleurs, romanesco, brocolis et sarrasin

Pêche du Léman de l'ami Eric,
asperges vertes

Homard bleu,
bouillon des têtes parfum vanille,
riz rond comme un riz au lait

Marée suivant arrivage,
bouillabaisse / asperges

Ou

L'agneau de lait,
semoule bio et sa samoussa d'épaule confite

Dessert au choix

La Nouvelle Auberge 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace

