

Menu Inspiration Végétale (68 euros)

Suivant les produits et son inspiration le chef vous propose

Trois plats et un dessert

Céleri

—

Tout autour d'un champignon de Paris

—

Fleischnaka de choux rouges et potimarron

Bouillon de coings

—

Dessert au choix

Menu Plaisir (68 euros)

Accords mets et vins, 18 euros

Salade de foie gras et potiron,
jambon cru de la Vallée

Sandre,

bouillon d'une sauce genevoise,
fleischnacka de choux rouge et potimarron

Sablé citron, crémeux citron,
sorbet citron et espuma citron

Menu Enfant (25 euros)

Au choix du gastronome, un plat et un dessert

Menu Découverte (88 euros)

Accords mets et vins, 28 euros

Saumon fumé par nos soins, label Rouge Ecosse

Ou

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

Brochette de noix de Saint Jacques,
vinaigrette orange et safran, céleris et endives

Poularde de Bresse,
riz rouge de Camargue et légumes anciens

Ou

Marée suivant arrivage,
flan de champignon de Paris, sauce vin blanc et vin jaune

Dessert au choix

Menu Gourmand (128 euros)

autour de produits nobles

Accords mets et vins, 36 euros

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

Escalope de foie gras chaud de canard,
griespflütta,
jus de coings et pommes réduit

Homard bleu,
bouillon des carapaces

Poularde de Bresse,
truffes noires Mélanosporum
riz rouge de Camargue et légumes anciens

Ou

Lièvre à la royale
truffes noires Mélanosporum

Dessert au choix

La Nouvelle Auberge 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace

