

Entrées

La soupe d'escargots du Colimaçon, jus de persil aillé
Consommé de bœuf en tasse et une tartine de fricassée d'escargots – 28 €

Chair de crabe bleu,
assaisonnée d'une fine mayonnaise blanche,
asperges vertes et tuiles de riz à l'encre de seiche – 27 €

Terrine de foie gras de canard France
Réduction de chutney échalotes au vin rouge, gel d'églantine
Pain brioché toasté – 27 €

Brochette de noix de Saint Jacques,
vinaigrette orange et safran, céleris et endives – 32 €

Poissons

Marée selon arrivage de notre poissonnier, Le Chalutier,
et de notre pêcheur sur le lac Léman, Eric Jacquier

Pêche du Léman,
flan de champignon de Paris,
sauce vin blanc et vin jaune, morilles – 48 €

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 €

Pomme de ris de veau,

asperges vertes et morilles – 65 €

Agneau label Rouge,

semoule bio et légumes de saison, samoussa d'un navarin – 48€

Fromages

Assiette de fromages de la Vallée de Munster et de notre fromager – 14 €

Desserts

Chocolat

Meringue, mousses et crèmeux de différents chocolats « Cluizel »
Craquant de pralin et gavottes, glace chicorée, crème tonka – 16 €

Soufflé

Marc de Gewurztraminer et raisins macérés, sorbet thé vert citron,
kougelhopf comme un pain perdu – 16 €

Citron

Sablé breton, crèmeux citron, sorbet citron, espuma citron – 16 €

Orange

Panacotta safran et gelée d'oranges, marmelade d'oranges,
sablé épices de Noël, sorbet clémentine, salade d'oranges – 16 €

La Nouvelle Auberge

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace

