

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

—

Semoule bio,
légumes et asperges vertes

—

Dessert au choix

Menu Plaisir (68 euros)

Accords mets et vins, 18 euros

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

Skrey,

risotto à l'ail des ours

Sablé citron, crémeux citron,
sorbet citron et espuma citron

Menu Enfant (25 euros)

Au choix du gastronome, un plat et un dessert

La Nouvelle Auberge 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace



Menu Découverte (88 euros)

Accords mets et vins, 28 euros

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

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

Agneau label Rouge,
semoule bio et légumes de saison, samoussa d'un navarin

Ou

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

Dessert au choix

La Nouvelle Auberge 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace



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

La soupe d'escargot du Colimaçon,
jus de persil aillé, consommé de bœuf en tasse,
une tartine de fricassée d'escargots

Homard bleu,
bouillon des carapaces

Pomme de ris de veau et morilles

Ou

Pêche du Léman,
flan de champignon de Paris et morilles ;
sauce vin blanc et vin jaune

Dessert au choix

La Nouvelle Auberge 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace

