

Menu Inspiration Végétale (78 euros)

Suivant les produits et son inspiration le chef vous propose

Trois plats et un dessert

Asperges blanches

—

Royale d'asperges de chez Clarisse,
morilles et grosses asperges vertes

—

Semoule bio,
légumes et asperges violettes

—

Dessert au choix

Menu Plaisir (68 euros)

Accords mets et vins, 18 euros

Déclinaison d'asperges de chez Clarisse,
espuma d'asperges, jambon cru de la vallée

Pêche suivant arrivage,
blettes/choux rave/pommes nouvelles de Noirmoutier,
jus d'une bouillabaisse

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

Grosses asperges blanches de chez Clarisse,
une surcuite comme en Alsace, l'autre au barbecue,
féra mariné et fumé

Ou

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

Royale d'asperges de chez Clarisse,
morilles et grosses asperges vertes

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

Ou

Pêche suivant arrivage,
blettes/choux rave/pommes nouvelles de Noirmoutier,
jus d'une bouillabaisse

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,
biscuit sarrasin et fromage frais, pommes nouvelles de Noirmoutier,
crème épaisse aux algues

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

Homard bleu,
asperges vertes
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

