

## Entrées

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

Grosses asperges blanches de chez Clarisse,  
une surcuite comme en Alsace, l'autre au barbecue,  
Féra mariné et fumé – 27 €

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

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

Chevreuril d'Alsace,

jus de gibier et betteraves

cerises et semoule bio au fromage blanc – 55 €

## Fromages

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

## Desserts

### *Chocolat*

Meringue, mousses et crémeux de différents chocolats « Cluizel »

Craquant de pralin et gavottes, glace chicorée, crème tonka – 16 €

### *Fraise*

Fraises et coulis de fraises, pistou persil, glace vanille riz,

sorbet fraise et chantilly sur une gaufre minute – 16 €

### *Citron*

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

### *Rhubarbe*

Mousse de fromage blanc sur un biscuit sans gluten,

mélange mangue passion, rhubarbe pochée et sorbet rhubarbe – 16 €

*La Nouvelle Auberge* 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace

