

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,
courgettes,
jus d'une bouillabaisse safran d'Alsace

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

Veau de lait,
jus de veau safrané, petits légumes

Ou

Pêche suivant arrivage,
courgettes,
jus d'une bouillabaisse safran d'Alsace

Dessert au choix

La Nouvelle Auberge 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace



Menu Gourmand (118 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

Homard bleu,
asperges vertes
bouillon des carapaces

Veau de lait, jus de veau safrané, petits légumes

Ou

Chevreuil d'Alsace,
jus de gibier et betteraves,
cerises et semoule bio au fromage blanc

Dessert au choix

La Nouvelle Auberge 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace

