

Menu Inspiration Végétale (78 euros)

Suivant les produits et son inspiration le chef vous propose

Trois plats et un dessert

Choux fleurs et brocolis

—

Royale d'asperges de chez Clarisse,
morilles

—

Compression d'une ratatouille

—

Dessert au choix

Menu Plaisir (68 euros)

Accords mets et vins, 18 euros

Salade de foie gras et haricots verts,
jambon cru de Parme

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

Féra marinée,
les ventrèches comme une mettwurst,
condiment citron bio, amandes grillées

Ou

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

Pêche suivant arrivage,
un bouillon iodé et persil

Agneau bio,
compression d'une ratatouille,
samoussa d'un navarin

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, 30 euros

Caviar de la maison Kaviari,
biscuit sarrasin et fromage frais,
pommes nouvelles de Noirmoutier,
crème épaisse aux algues

Homard bleu,
bouillon des carapaces

Pêche de ligne,
jus d'une bouillabaisse, safran d'Alsace

Ou

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

Dessert au choix

La Nouvelle Auberge 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace

