

Entrées

La soupe d'escargots du Colimaçon, jus de persil aillé
Consommé de bœuf en tasse et une tartine de fricassée d'escargots – 28,5 €

Féra marinée, les ventrèches comme une mettwurst,
condiment citron bio, amandes grillées – 27,5 €

Terrine de foie gras de canard France
Réduction de chutney échalotes au vin rouge, gel d'églantine
Pain brioché toasté – 27,5 €

Caviar de la maison Kaviari, biscuit sarrasin et fromage frais,
pommes nouvelles de Noirmoutier, crème épaisse aux algues – 50 €

Poissons

Marée selon arrivage de notre poissonnier, Le Chalutier,
et de notre pêcheur sur le lac Léman, Eric Jacquier

Pêche selon arrivage,
courgettes,
jus d'une bouillabaisse, safran d'Alsace – 49 €

Homard bleu
jus des carapaces – 66,5 €

Viandes origine France

Le pigeonneau, jus de pigeon gouteux

Escalope de foie gras chaud

Son fleischnaka de pigeon comme un chou farci – 49 €

Agneau bio, compression d'une ratatouille

samoussa d'un navarin – 49 €

Chevreuril d'Alsace,

jus de gibier et semoule bio au fromage blanc – 55 €

Fromages

Assiette de fromages de la Vallée de Munster et de notre fromager – 16 €

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, pesto persil, glace vanille riz,

sorbet fraise et chantilly sur une gaufre minute – 16 €

Citron

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

Framboise

Mousse de fromage blanc sur un biscuit sans gluten,

pesto basilic, fin sablé et confit de framboise, sorbet framboise – 16 €

La Nouvelle Auberge 

Restaurant Gastronomique | Bistrot | Alsace

