

La Nouvelle Auberge*

Restaurant* et Bistrot - 9 route Nationale - 68230 Wihr Au Val - 03 89 71 07 70 - www.nauberge.com

* * *

A LA CARTE

Suggestion de produits selon la saison. Pour connaître la carte en cours, nous contacter par email.

Entrées

* * *

La féra du Lac Léman d'Eric Jacquier,
duxelles de champignons de Paris de Colmar,
essence crémée de poissons blancs et vin jaune - 30 €

La soupe d'escargots du Colimaçon, jus de persil aillé
consommé de boeuf en tasse et une tartine de fricassée d'escargots - 28 €

Terrine de foie gras de canard France,
réduction de chutney échalotes au vin rouge, gel d'églantine
pain brioché toasté - 27 €

Caviar de la maison Kaviari (10g),
aile de raie et poudre d'algue, gaufres de pommes de terre,
crème fraîche épaisse légèrement vinaigrée - 45 €

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

Dos de cabillaud, sauce vin blanc caviar
risotto premières asperges vertes de Provence - 48 €

Sandre et son fleischnaka de choux rouge, potimarron
bouillon d'une sauce genevoise - 45 €

Viandes origine France

* * *

Pomme de coeur de ris de veau, jus gouteux,
noix et graines de courge torréfiées
flan de duxelles de champignons de Paris et blé vert fumé - 48 €

Noisette d'agneau label Rouge et sa samoussa d'un navarin,
jus truffé - 48 €

Le pigeonneau de l'ami Yannick, jus de pigeon gouteux
escalope de foie gras chaud et son fleischnaka de pigeon comme un chou farci - 45 €

Fromages



Assiette de fromages de la Vallée de Munster et de notre fromager - 12 €

Desserts



Soufflé au Marc de Gewurztraminer et raisins macérés
sorbet thé vert citron, Kougelhof comme un pain perdu - 16 €

Chocolat
Meringue, mousse et crémeux de différents chocolats "Cluizel"
craquant de pralin et gavottes, glace chicorée, crème tonka - 16 €

Biscuit mangue-passion
Sorbet et brunoise d'ananas, gel mangue, mousse chocolat blanc banane - 16 €

Coupe à l'orange
panna cotta sur une gelée d'orange sanguine,
sablé épices, sorbet et segments d'oranges, petits financiers - 14 €