

La Nouvelle Auberge*

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

* * *

MENUS

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

Menu Inspiration Végétale (45 euros)

* * *

Suivant les produits et son inspiration, le chef vous propose :
Trois plats et un dessert

Menu Plaisir (59 euros)

* * *

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

* * *

Dos de cabillaud, sauce vin blanc caviar
Risotto premières asperges vertes de Provence

Ou

Belle pièce de bœuf de race Vosgienne de la Vallée
Travail autour de la pomme de terre
Sauce vin rouge

* * *

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

Menu Découverte (76 euros)

Accords mets et vins, 25 euros

* * *

Saumon Ecosse label Rouge cuit parfaitement,
asperges vertes

Ou

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

* * *

Noix de coquilles Saint-Jacques
Comme les faisait ma Maman, revisitées à ma façon

* * *

Le pigeonneau de l'ami Yannick, jus de pigeon truffé,
son fleischnaka de pigeon comme un chou farci

Ou

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

* * *

Dessert au choix

Menu Gourmand (105 euros)

autour de produits nobles

Accords mets et vins, 32 euros

* * *

Caviar de la maison Kaviari,
aile de raie et poudre d'algue
gaufre de pommes de terre,
crème fraîche épaisse légèrement vinaigrée

* * *

Noix de coquilles Saint-Jacques,
endives, orange et bouillon végétal

* * *

Homard européen,
jus des carapaces

* * *

Noisette d'agneau label rouge
jus truffé

Ou

Pomme de cœur de ris de veau, jus truffé
Garniture de légumes racines

* * *

Dessert au choix

Menu Enfant (25 euros)

Au choix du gastronome, un plat et un dessert