

# Dîner

**Menu 4 plats au choix à 75,00€ :**

**Entrée - poisson - viande - fromage ou dessert**

*Dernière prise de commande : 20h45*

## Entrées

1,3,5,7,11,12

**Le Foie gras de canard aux pruneaux,  
Confit d'oignon rouge,**

Accompagné d'une brioche maison au sésame

***Ou***

7,12,14

**Salade exotique au saumon fumé maison,**

Julienne de mangues et ananas, vinaigrette agrumes

## Poisson ou Végétarien

5,7,12

**Risotto de Potimarron,**

Noisettes torréfiées, émulsion de Parmesan

***Ou***

4,5,7,12

**Le dos de Cabillaud rôti,**

Ecrasé de pommes de terre à l'ail noir confit,  
Sauce au pistil de safran

## Viandes

1,3,5,7,8,12

**Tranche d'un filet de bœuf Bio Français cuit entier,**

Gratin Dauphinois, sauce au poivre vert de Kerala

***Ou***

10,12

**La traditionnelle choucroute Alsacienne des Violettes**



## Fromages ou Desserts

7,8

**L'assiette de fromages d'ici et d'ailleurs**

***Ou***

1,3,7,8

**Le cheesecake au citron vert,**

Biscuit aux amandes, sorbet de pamplemousse rose

***Ou***

1,3,6,7,8,12

**La Forêt-Noire aux griottines,**

Glace au Kirsch

Entrée : 23,50€ / Plat : 35,00€ / Assiette de Fromages ou Dessert : 11,00€

Nos viandes sont issues de l'Union européenne.

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts / Prix net  
service compris

## Accord vins et Boissons

### Apéritifs

**Crémant d'Alsace Brut** (Cave du Vieil Armand)

**Crémant à la liqueur de Violette**

**Muscat d'Alsace** (Léon Baur)

**Ricard / Pastis**

**Martini Rouge ou Blanc**

**Porto Rouge ou Blanc**

**Campari**

**Bière** (Picon / Amer / Cynar)

**Cocktail sans alcool**

**Mojito**

**Apérol Spritz**

**Planteur**

### Vins Blancs et Rosés

**Muscat** - Léon Baur - Eguisheim

**Riesling** - Jean-Luc Freudenreich - Eguisheim

**Pinot Gris Tradition** - Materne Haegelin - Orschwihr

**Gewurztraminer** - Cave Vieil Armand - Wuenheim

**Camas Chardonnay** - Anne de Joyeuse - Languedoc

**Clarendelle Rosé** - Inspiré par Haut-Brion - Bordeaux

**Pinot Noir Rosé** - Cave de Turckheim

### Vins Rouges

**Pinot Noir d'Alsace** - Terres Chaudes **Bio**-E.Schueller-Husseren-les-Châteaux

**Clarendelle Rouge**, Inspiré par Haut-Brion - Bordeaux

**Côtes du Rhône** - Famille Perrin - Orange

**Chinon** - Domaine de la Perruche - Loire

**Coteaux Bourguignon** - Charles et fille

**L'Arlequin** - Château la Comédie - Bordeaux

### Eaux, jus et boissons chaudes

**Eau plate et pétillante**

**Jus de fruits & sodas**

**Café / expresso / décaféiné**

**Chocolat chaud**

**Thé & infusions**



Les Violettes\*\*\*\*  
HÔTEL ET SPA

# Menu Samedi Soir