



Les Violettes**** HÔTEL ET SPA

Le restaurant "Le Jardin des Violettes" propose une cuisine savoureuse alliant tradition Alsacienne et modernité.

Le chef de cuisine et sa brigade mettent leur savoir-faire et leur créativité au service de plats gourmands : une cuisine simple, savoureuse et de saison, servie dans la bonne humeur et la décontraction. Cuisine du monde et plats du terroir sauront séduire vos papilles.



Michaël Possner
Chef de cuisine

Accord vins et Boissons

A discrétion au cours du repas : 36,00 € par personne

Apéritifs

Crémant d'Alsace Brut (Cave du Vieil Armand, Wuenheim)

Crémant d'Alsace à la liqueur de Violette

Muscat d'Alsace (Léon Baur)

Ricard / Pastis

Martini (Blanc / Rouge / Campari)

Porto

Planteur

Bière (Picon / Amer / Cynar)

Mojito

Cocktail sans alcool

Apérol Spritz

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 - Edmond 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 & pétillante

Jus de fruits & sodas

Chocolat chaud

Thé / infusions / café / expresso / décaféiné

Carte du Restaurant

(Hors samedi soir)

Menu 3 plats au choix à 54,00 € : entrée-plat-fromage ou dessert

Menu 4 plats au choix à 75,00 € : entrée-poisson-viande-fromage ou dessert

A la carte : Entrée 19 € / Plat : 30 € / Fromage ou dessert : 12 €

Dernière prise de commande : 13h45 et 20h45

Entrées

Le pot-au-feu assaisonné comme un tartare,

5,7,8,10,11

Condiment raifort

Le Foie gras de canard aux pruneaux, confit d'oignons rouges **Supp de 6,50 €**

1,3,5,7,11,12

Accompagné d'une brioche maison au sésame

Salade exotique au saumon fumé maison,

1,3,4,5,6,7,9,1

0, 11

Julienne de mangues et ananas, vinaigrette agrumes

7,12,14

Les escargots traditionnels



X6 en menu

X12 à la carte/supp 7€

Le velouté de légumes d'hiver

1,3,7,8,9,11

Feuilleté aux graines

Poissons

Le dos de Cabillaud rôti,

4,5,7,12

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

Filet de Bar à la plancha,

4,5,7,12

Risotto de Potimarron, noisettes torréfiées, émulsion de parmesan

Les noix de Saint-Jacques juste snackées,

1,2,5,6,7,9,12

Crème de panais au miel de sapin, croquettes de butternut

Viandes

Picanha de veau cuit en basse température,

1,3,5,7,8,9,12

Wok de champignons et légumes d'hiver, jus brun

France

Filet de Bœuf Bio Français cuit sur le grill,

1,3,5,7,8,12

Galette de patate douce et paprika, sauce au poivre vert de Kerala

supp 12€

France

Civet de cerf aux airelles,

1,5,9,12

Choux rouge aux pommes et spaetzlés aux herbes

Espagne

La traditionnelle choucroute Alsacienne des Violettes

10,12



France

Plats Végétariens

Risotto de Potimarron,

5,7,12

Noisettes torréfiées, émulsion de Parmesan

Ecrasé de pommes de terre à l'ail noir confit,

1,5,7,9,12

Wok de champignons et légumes d'hiver

Fromages

Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs

7,8

Fromagerie Bouton d'or, Mulhouse

Desserts

Le chou fourré,

1,3,7,8

Crème chiboust à la Violette et sorbet Cassis

La Forêt-Noire aux griottines,

1,3,7,8,12

Glace au Kirsch d'Alsace

Le cheesecake au citron vert,

1,3,6,7,8,12

Biscuit aux amandes, sorbet de pamplemousse rose

Mousse coco,

1,3,6,7,8

Cœur de fruit de la passion sur une Dacquoise à la noisette,

Sorbet mangue et jasmin

Prix nets service compris

Menu Enfant

Menu 2 plats au choix à 17,00 € : plat – dessert

Plats

Le Panini des Violettes au jambon-fromage

1,5,7,11

Accompagné de Frites fraîches

Le filet de poulet sauce champignons,

1,5,7,9,12

Frites fraîches **ou** risotto **ou** spaetzlés

Dessert

La coupe de glace et sorbet

1,7

(2 boules, parfum au choix selon disponibilités)

Allergènes

1 / Céréales: Produits contenant du Gluten : Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, froment ou leurs souches hybridées, produits à base de céréales contenant du gluten

2 / Crustacés: Produits à base de crustacés

3 / Œufs: Produits à base d'œufs

4 / Poissons: Produits à base de poisson

5 / Arachides: Produits à base d'arachides

6 / Soja: Produits à base de soja

7 / Lait: Produits à base de lait, y compris de lactose

8 / Fruits à coques: Amandes, noisettes, pistaches, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix de queensland et produits à base de ces fruits

9 / Céleri: Produits à base de céleri

10 / Moutarde: Produits à base de moutarde

11 / Graine de sésame: Produits à base de graines de sésame

12/ Sulfites: Produits à base de sulfites

13/ Lupin: Produits à base de lupin

14/ Mollusques: Produits à base de mollusques

Amis des Violettes

L'équipe des Violettes à le plaisir de vous accueillir lors de ses soirées
« Amis des Violettes » :

À partir de 19h00 au niveau de notre Lounge Bar pour un apéritif à discrétion. Après ces premiers rafraîchissements, nous vous recevrons dans notre restaurant pour profiter de la suite du repas :

Buffet d'entrées froides
Buffet chaud ou plat chaud servi à table
Buffet de fromages & desserts

Les boissons sont comprises de l'entrée au dessert :
vins, eau et café ou thé.

Les soirées se terminent vers minuit au niveau du restaurant mais se poursuivent pour ceux qui le souhaitent au niveau de notre Lounge Bar, boissons à la carte (en supplément)

De grandes tables sont dressées pour l'ensemble de nos convives.
Toutes nos soirées sont animées avec ambiance musicale

Au tarif de 89,00 € par personne

99,00€ par personne pour la soirée du 4 Décembre 2025

Programme 2025

Jeudi 6 Février : Départ en Italie

L'Italie en musique et dans l'assiette

Jeudi 6 Mars : Saveurs d'Asie

Spécialités et plats typiques chinois, japonais, thaï ou indiens..

Jeudi 3 Avril : Poisson d'Avril !

Coquillages, poissons, fruits de mer et crustacés..

Jeudi 1 Mai : La Fête de l'Asperge

Nos asperges sous toutes leurs formes..

Jeudi 5 juin : Soirée Latino

Spécialités latines, tapas, paella..

Jeudi 3 Juillet : Soirée Orientale

Spécialités des Mille et une nuit, couscous, tajine, etc...

Jeudi 7 et Vendredi 8 Août* :

Les Soirées blanches

Tous en blanc dans le jardin des Violettes !

Jeudi 4 Septembre : Sud-Ouest

Spécialités de Gascogne et des environs : Foie gras, Magret de canard, Gâteau basque

Jeudi 2 Octobre : Promenons-Nous dans les Bois...

Spécialités autour des champignons

Jeudi 6 Novembre : Le Bal des Sorcières

Buffet froid gourmand mais terrifiant, plat de gibier..

Jeudi 4 Décembre : La Magie de Noël

Buffet festif, huitres, foie gras et saumon fumé à l'honneur



* selon météo