

Les Violettes **** HOTEL & 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

Aperitifs

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 Roses

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

- 1,3,5,7,11,12 **Le Foie gras de canard, gelée au Soho, chutney ananas et gingembre** Supp de 6,50 €
Accompagné d'une brioche maison au sésame
- 1,5,7,8 **Les cubes de chèvre et jambon Serrano,**
Salade mesclun et crumble
- 4,5,6,7 **Carpaccio de saumon mariné**
Condiment à l'avocat, rattes du Touquet au fromage frais
- 1,3,5,7,12 **L'œuf parfait à 64°C**
Fricassée d'asperges et morilles et son Espuma

Poissons

- 1,3,4,5,6,7 **Lieu jaune rôti,**
Croustillant de choucroute, sauce Asian au sésame
- 4,5 **Filet de daurade royale à la plancha**
Curry de pois chiche au lait de coco et brocolis
- 4,5,7,12 **Omble Chevalier du Breuchin**
Risotto Primavera, courgette-petit pois- basilic et zeste de citron vert

Viandes

- 1,6,7,9,10,12 **Effiloché d'épaule d'agneau confite 12 heures** **Nouvelle-Zélande**
Purée de pommes de terre, tronçons de poireaux, jeunes pousses et jus corsé
- 1,3,5,12 **Filet de Bœuf Bio Français cuit sur le grill,** **supp 12€** **France**
Gnocchis aux épinards, sauce poivre vert du Kerala
- 5,7 **Palomita rouge de Castille,** **Espagne**
Poivron Del Piquillo aux petits pois frais, gâteau de semoule au chorizo
- 10,12 **La traditionnelle choucroute Alsacienne des Violettes**  **France**

Plats Vegetariens

- 5,7,12 **Risotto Primavera,**
Courgette-petit pois-basilic et zeste de citron vert
- 1,3,7,9 **Déclinaison de légumes, mousseline de pommes de terre**
Gnocchis aux épinards

Fromages

7,8 **Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs**
Fromagerie Bouton d'or, Mulhouse

Desserts

1,3,5,6,7,8 **Profiteroles glacées aux noisettes du Piémont,**
Sauce chocolat

1,3,5,7,12 **Baba au rhum dans l'esprit d'un Mojito**
Chantilly mentholée, sorbet citron vert

1,3,5,7,8 **Crumble aux fruits rouges servi tiède,**
Glace à la vanille Bourbon

1,3,6,7,8 **Ile flottante au chocolat,**
Caramel au beurre salé, tuile aux amandes

Prix nets service compris

Menu Enfant

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

Plat

1,5,7,11 **Le Panini des Violettes au jambon et fromage**
Accompagné de frites fraîches

1,5,7,9,12 **Le filet de poulet sauce champignons,**
Frites fraîches **ou** risotto **ou** spaetzlés

Dessert

1,7 **La coupe de glace et sorbet**
(2 boules, parfum au choix selon disponibilité)

1,3,6,7,8 **Ile flottante au chocolat**
Caramel au beurre salé, tuiles aux amandes

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 Milles 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

