Accord vins et Boissons

Apéritifs

Crémant d'Alsace Brut - Cave du Vieil Armand
Crémant d'Alsace 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)
Mojito
Apérol Spritz
Planteur
Cocktail sans alcool

Vins Blancs et Rosés

Muscat - Léon Baur - Eguisheim
Riesling - Jean-Luc Freudenreich - Eguisheim
Pinot Gris Tradition - Materne Haegelin - Orschwihr
Gewurztraminer - Cave Vieil Armand - Wuenheim
Magellan Chardonnay - Hérault
Miraval Rosé - Côtes de Provence
Pinot Noir Rosé - Cave de Turckheim
Coteaux Bourguignon - Charles et fille
Pinot Blanc - P. Blanck - Kientzheim

Vins Rouges

Pinot Noir d'Alsace - Terres Chaudes Bio - Edmond Schueller - Husseren-les-Châteaux
Côtes du Rhône - Famille Perrin - Orange
Chinon - Domaine de la Perruche - Loire
Coteaux Bourguignon - Charles et fille
L'arlequin - Château la Comédie - Bordeaux
Syrah - Dom Lafon - Languedoc

Eaux, jus et boissons chaudes

Eau plate & pétillante
Jus de fruits & sodas
Chocolat chaud
Thé / infusion / café / expresso / décaféiné

Les Violettes ****
HOTEL & SPA

Menu du Samedi soir

Diner

Menu 4 plats au choix à 85,00€ :
Entrée - poisson - viande - fromage ou dessert

Dernière prise de commande : 20h45

Entrées

1,3,5,7,8,11,12 **Le Foie gras de canard aux fruits rouges**
Compotée de rhubarbe
Brioche maison au sésame

OU

1,5,7,8,10,11 **La Burrata Di Buffala**
Roquette et vinaigrette à l'origan
Confiture de tomate et jambon de Parme

Poisson ou Végétarien

1,4,5,9 **Filets de rougets poêlés**
Ragout de lentilles noires Beluga
Graines de grenade et jeunes pousses

OU

5,9,12 **Risotto végétarien dans l'esprit d'une paella**
Au véritable safran d'Alsace

Viandes

1,5,8,12 **Filet de Canette jaune cuit en basse température**
Abricots au romarin
Rattes du Touquet sautées aux herbes du jardin

OU

1,3,5,7,9,10,12 **Filet de bœuf Bio français cuit sur le grill**
Gratin dauphinois
Légumes sautés sauce Pinot Noir

Fromages ou Desserts

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

OU

1,3,7,8 **Nougat glacé abricot et pistache**
Coulis de fruits

OU

1,3,5,6,7,8 **Le Bavarois Praliné Cacahuète**
Chantilly chocolat au lait
Glaçage Rocher

Nos viandes sont issues de l'Union Européenne.
Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts
Prix nets service compris

À la carte :
Entrée : 25,50€
Plat : 45,00€
Assiette de Fromages ou Dessert : 12,00€