

# 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€