

Menu de Noël

DÉJEUNER DU 25 & 26 DECEMBRE

En amuse-bouche
Royale de cèpes - Confit d'oignons rouges
Espuma Pata Negra



Escalope de foie gras poêlée
Carpaccio de fruit du dragon
Réduction de Porto aux fruits rouges



Filet de bar à la plancha
Déclinaison de panais
Jus brun tranché à l'huile de noisette



Filet de bœuf cuit entier en croûte forestière
Palet de pommes de terre au comté
Sauce au parfum de Noël



* Assortiment de fromages affinés
"Fromagerie du Bouton d'Or"



Bûche à l'ananas Victoria - Citron vert
Sorbet framboise de ronce

99€ par personne (hors boissons)

* **12€** de supplément



Accord vins et Boissons

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 (Rouge ou Blanc)

Porto (Rouge ou Blanc)

Campari

Planteur

Bière (Picon / Amer / Cynar)

Mojito

Aperol Spritz

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

Pinot Noir Rosé - Cave de Turckheim

Pinot Blanc - P. Blanck - Kientzheim

Coteaux Bourguignons Blancs - Louis Jadot

Chardonnay Famille Pugibet - Languedoc

Châteaux des Sarrins Rosé - Côtes de Provence

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 - Louis Jadot

L'arlequin - Château la Comédie - Bordeaux

100% Syrah - Les Vins de Vienne - Réméage

EAUX, JUS ET BOISSONS CHAUDES

Eau plate & pétillante

Jus de fruits & sodas

Chocolat chaud

Thé / infusions / café / expresso / décaféiné

A discrétion au cours du repas :

36,00 € par personne





Réveillon de Noël

Dîner du 24 Decembre

En amuse-bouche
Cromesquis d'escargots
Sur une fine duxelles de champignons

Compression de foie gras de canard à l'anguille fumée
Gelée de clémentine - Opaline croustillante
Brioche aux quatre-épices

Noix de Saint-Jacques snackées
Macaronis gratinés au Parmesan
Sauce homardine

Ballotine de pintade aux morilles
Déposée sur une tatin à l'oignon Roscoff
Légumes glacés - Sauce Albuféra

Notre munster blanc truffé
Mesclun de saison - Vinaigrette aux noix

Promenade en sous-bois
Pomme de pin chocolat-noisette
Humus de cacao
Crème glacée à l'églantine

175€ par personne (hors boissons)
Accord mets et vins : 75€ par personne

L'Hôtel et Spa Les Violettes ****

Vous souhaite

Un Joyeux Noël

et de Belles fêtes

de fin d'année