

Accord vins et Boissons

Apéritifs

Crémant d'Alsace Brut - Cave du Vieil Armand, Wuenheim	Campari
French Apéro - Cave du Vieil Armand, Wuenheim	Bière (Picon / Amer / Cynar)
Crémant d'Alsace à la liqueur de Violette	Cocktails
Muscat d'Alsace - Léon Baur	(Apérol, Hugo, Mojito, Planteur)
Ricard / Pastis	Cocktail sans alcool
Martini (Rouge ou Blanc)	(Tropical, Virgin Mojito, Virgin Spritz)
Porto (Rouge ou Blanc)	

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
Camas Chardonnay - Anne de Joyeuse, Languedoc
Châteaux des Sarrins Rosé - Côtes de Provence
Sauvignon Blanc - Henry Bourgeois

Vins Rouges

Pinot Noir d'Alsace - Terres Chaudes Bio - Edmond Schueller, Husseren-les-Châteaux
Chinon - Domaine de la Perruche, Loire
Coteaux Bourguignons - Charles et Fille
L'arlequin - Château la Comédie - Bordeaux
100% Syrah - Les Vins de Vienne - Réméage

Eaux, jus et boissons chaudes

Eaux "Lisbeth"	Boissons caféinées et décaféinées
(Plate, Légère, Gazeuse)	Thé et infusions
Jus de fruits, sodas et tonics	Chocolat chaud

 Les Violettes ****
HOTEL & SPA

Menu du Samedi soir



Diner

Menu 4 plats au choix à 88,00€ :
Entrée - poisson - viande - fromage ou dessert

Dernière prise de commande : 20h45

Entrées

1, 5, 7, 8, 10, 12

La Burrata Di Buffala

Tuile de pain aux fruits
Houmous parfumé à la betterave

OU

1, 3, 7, 8, 11, 12

Le Foie gras de canard,

Crumble coco, raisin et gel exotique
Accompagné d'une brioche maison au sésame

Poisson ou Végétarien

4

Le filet de daurade Royale à l'unilatérale

Légumes du soleil, sauce vierge

OU

7, 12

Risotto basilic et tomates séchées

Copeaux de parmesan

Viandes

5, 6, 11, 12

Pluma de porc cuit en basse température

ESPAGNE

Piperade de légumes au chorizo

Sauce sweet chili

OU

7, 9, 12

Tranche d'un filet de bœuf Français cuit entier,

FRANCE

Sauce au poivre vert du Kerala

Bouquetière de légumes et rattes du Touquet au thym

Fromages ou Desserts

7, 10

Le véritable Gruyère Suisse,

Roquette et confiture de figes violettes

OU

1, 3, 7, 8,

Le Délice fruits rouges,

Biscuit amande, mousse fruits rouges et son sorbet

OU

1, 3, 6, 7, 8, 12

La Forêt-Noire glacée aux griottines,

Génoise chocolat, crème glacée au Kirsch

Prix nets service compris

À la carte :

Entrée : 27,00€

Plat : 32,00€ (sauf le filet de boeuf 47,00€)

Assiette de Fromages ou Dessert : 13,00€