

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 (Blanc / Rouge / Campari)

Porto (Rouge ou Blanc)

Campari

Bière (Picon / Amer / Cynar)

Cocktails

(Apérol, Hugo, Mojito, Planteur)

Cocktails sans alcool

(Tropical, Virgin Mojito, Virgin Spritz)

Vins Blancs et Rosés

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

Chateaux des Sarrins Rosé - Côtes de Provence

Pinot Noir Rosé - Cave de Turckheim

Pinot blanc - P Blanck - Kintzheim

Coteaux Bourguignons Blanc - Louis Jadot

Chardonnay Famille Pugibet - Languedoc

Sauvignon Blanc - Henry Bourgeois

Vins Rouges

Pinot Noir d'Alsace - Terres Chaudes Bio - Edmond Schueller, Husseren-les-Châteaux

100% Syrah - Les Vins de Vienne - Réméage

Chinon - Domaine de la Perruche, Loire

Coteaux Bourguignon - Charles et fille

L'arlequin - Château la Comédie, Bordeaux

Eaux, jus et boissons chaudes

Eau "Lisbeth"

(Plate, Légère, Gazeuse)

Jus de fruits, sodas et tonics

Boissons caféinées et décaféinées

Chocolat chaud

Thé / infusions

V 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

1,3,7,8,11,12 **Le Foie gras de canard**
Noisettes torréfiées et gelée de figues violettes
Accompagné d'une brioche maison au sésame

OU

1,3,10,12 **Le Carpaccio de Boeuf fumé**
Pickles de Shimeji et Butternut, Noix et vieux Comté,

Poisson ou Végétarien

2,4,6,7,12,14 **Pavé de Maigre Corse "Label Rouge"**
Etuillée de poireaux, émulsion de coquillage

OU

7,12 **Risotto crémeux à la truffe noire**
Copeaux de Parmesan

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

Viandes

10,12

La traditionnelle Choucroute Alsacienne

OU

7,9,12

Filet de Bœuf cuit entier
Pommes croquettes, champignons et légumes de saison
Sauce Périgourdine

Fromages ou Desserts

7,10

Le véritable Gruyère Suisse
Roquette et confiture d'églantine sauvage

OU

1,3,5,6,7,8

L'entremets Mandarine
Crunchy speculoos
Mousse et sorbet mandarine

OU

1,3,6,7,8,12

Le brownie au chocolat
Crème anglaise
Glace stracciatella

À la carte :

Entrée : 27,00€

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

Assiette de Fromages ou Dessert : 13,00€