



Carte du soir et week-end

POUR DEBUTER

CEVICHE DE MAIGRE DE LIGNE À LA PÉRUVIENNE

26.00€

Sauce leche del tigre, noix de cajou, grenade, concombre, pickels d'oignons rouges

PRESSÉ DE FOIE GRAS MI-CUIT DE LA FERME PUNTOUN

28.00€

Panure aux éclats de pistaches torréfiées, petit pain pistaches abricot de la maison Husser, chutney de fruits du soleil à la verveine & coulis pistaches

LA TOMATE EN TROIS TEXTURES

23.00€

Tomate cœur de bœuf grillée et caramélisée, gel d'eau de tomates vertes au basilic, coulis de tomates jaunes rôties, pana cotta de burrata, crumble basilic & basilic nain, focaccia grillée

POUR SUIVRE

FILET DE BOEUF NORMAND

40.00€

Jus corsé aux girolles, condiment girolles, pommes de terre confites puis grillées & tian provençal

MERLU BRETON

32.00€

Sauce vierge citron vert, oignons rouges, noix de cajou, concombre et huile d'herbes fraîches, garniture de légumes verts, palourde & émulsion verveine

MAGRET DE CANARD DE LA FERME PUNTOUN

32.00€

Sauce myrtille, patates douces laquées au sirop d'érable, gelée myrtille, courgettes & noisettes torréfiées

SYMPHONIE VÉGÉTALE

24.00€

Patates douces laquées au sirop d'érable, tian provençal, garniture de légumes verts, noisettes torréfiées & condiment girolles

LE FROMAGE

L'ASSIETTE DE FROMAGES

12.00€

POUR TERMINER

TARTE AUX FRAISES

12.00€

SPÉCULOOS DESTRUCTURÉE

LE GOURMAND

12.00€

Quatre douceurs du moment

LE CHOCO-CUMIN

12.00€

Et sa gelée au vinaigre de cidre & gingembre

SORBET DU DISTILLATEUR

12.00€

2 parfums suivant sélection du moment, au choix, arrosés d'eau de vie du Domaine du Bollenberg.

Origine:

Viandes : FRANCE

www.hoteldubollenberg.com



Hotel - Restaurant- Spa du Bollenberg



hoteldubollenberg

Légumes: Jean Philippe HAENN - COLMAR