

Restaurant "CÔTÉ PLAINE"

Hôtel du Bollenberg



Spa de la Colline

Carte du soir et week-end

POUR DÉBUTER

LA RAVIOLE

24.00€

Scamorza, buratta, noisettes, ciboulette, crème de potimarron rôti, pickles de potimarron & de girolles, guanciale

OEUF MOLLET PANÉ

22.00€

Crème de cèpes, cèpes bouchons, émulsion persil, châtaignes

CANNELLONI VÉGÉTAL

Tartare de gambas au curry Massaman, noix de cajou, bisque corsée, huile de cébette & citron caviar

25.00€

POUR SUIVRE

DORADE ROYALE

29.00€

Sauce vierge, poivrons confits, amandes, herbes fraîches, risotto à l'encre de seiche, calamar et maïs sauté

FILET DE BOEUF BIO

37.00€

Sauce aux champignons des bois, déclinaison de courges, échalotes confites

MAGRET DE CANARD

29.00€

Sauce figue aigre douce, noix, figue rôtie, purée de patate douce, fèves, chips de patate douce, blettes multicolores

SYMPHONIE VÉGÉTALE

23.00€

Duo de purée, farandole de légumes du maraîcher en différentes textures

LE FROMAGE

L'ASSIETTE DE FROMAGE 11.00€

POUR TERMINER

TARTELETTE CITRON BASILIC DESTRUCTURÉE

12.00€

Ganache basilic, meringue basilic, crème citron, pâte sablée

COEUR COULANT CHOCOLAT 75% ÉQUATEUR

12.00€

Crème namlaka au safran, sorbet tayberry & coulis de mûres

SORBET DU DISTILLATEUR

12.00€

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

BISCUIT AUX NOIX

12.00€

Compotée de coing, ganache infusée au foin, praliné noix, sorbet coing

Origine:

Viandes : FRANCE

Légumes: Jean Philippe HAENN - COLMAR

Champignons: La Pleurotière - SOULTZMATT

