



Carte du soir et week-end

POUR DEBUTER

- | | |
|---|---|
| PÂTÉ EN CROÛTE AUX "3 C" 26.00€
(canard, caille, canette)
Insert foie gras, gelée au cerfeuil,
pickles de légumes, condiment ail des ours | SOUFFLE PRINTANIER 26.00€
La truite du Val d'Orbey juste confite dans un
beurre printanier, gel au foin, garniture d'asperge,
mayonnaise au cresson, crumble de sarrasin au
charbon végétal, asperge croustillante |
| TARTIFLETTE VÉGÉTALE 25.00€
Houmous de petits pois à la menthe,
crème de chèvre façon panna cotta,
légumes croquants et graines de tournesol torréfiées | |

POUR SUIVRE

- | | |
|--|---|
| FILET DE BŒUF NORMAND 40.00€
Sauce morille, pommes dauphine maison
à la ciboulette, légumes printaniers | ESPRIT PRINTEMPS 34.00€
Filet de Maigre, sauce poisson perlée à
l'huile d'épinard, asperges comme un risotto,
trio d'asperges, tombée d'épinards, crumble
parmesan |
| DUO D'AGNEAU 36.00€
Carré et rumsteck en croûte d'Herbes, jus
d'agneau au thym, haricots borlotti confits à
l'ail, légumes glacés, crumble à l'Ossau-
Iraty | SYMPHONIE VÉGÉTALE 24.00€
Pommes dauphine à la ciboulette,
légumes printaniers, trilogie d'asperges,
tombée d'épinards et crumble parmesan |

LE FROMAGE

- | |
|--------------------------------------|
| L'ASSIETTE DE FROMAGES 12.00€ |
|--------------------------------------|

POUR TERMINER

- | | |
|--|---|
| L'ART DU CONTRASTE 12.00€
Crème sésame noir, tuile et crumble
chocolat, coulis de vinaigre balsamique | CERISE EN NUAGE 12.00€
Cerises, coulis de cerise au kirsch, crème au
yaourt, tuile aux cerises et glace cerise |
| SOLEIL & LAVANDE 12.00€
Ananas poché, crumble lavande,
ganache lavande et glace à
l'ananas | SORBET DU DISTILLATEUR 12.00€
2 parfums suivant sélection du moment,
au choix, arrosés d'eau de vie du
Domaine du Bollenberg. |

Origine:

Vianades : FRANCE

www.hoteldubollenberg.com



Hotel - Restaurant- Spa du Bollenberg



hoteldubollenberg

Légumes: Jean Philippe HAENN - COLMAR