



Carte du soir et week-end

POUR DEBUTER

EFFILOCHÉ DE VEAU BRAISÉ 26.00€ ET SON JUS PARFUMÉ AU CAFÉ

Espuma betterave et haricots rouges, éclats de noix, pickles de betterave, chips et huile de persil, graines de café râpées & petits croûtons

QUEUE DE LANGOUSTE 28.00€ JUSTE SAISIE

Carottes en différentes textures, mousseline de céleri au beurre noisette, noisettes torréfiées & sabayon au beurre d'écrevisse

L'ARTICHAUT ET LA PLEUROTE 25.00€ DE SOULTZMATT EN DEUX SERVICES

En tartelette tatin au pesto de graines de courge
et en consommé à la marjolaine

POUR SUIVRE

SOUVENIR DE CHAMONIX 40.00€

Filet de boeuf, jus de viande parfumé au jambon de Savoie, mousseline de pommes de terre à l'abondance, tombé de chou vert, crumble salé au Beaufort et compotée d'oignons à la saucisse de Diot & Génépi

L'ENTRECÔTE DE COCHON 32.00€ DU MONT VENTOUX

Jus de cochon à la cardamome, fèves sautées, persil racine, échalotes et ail confits & éclats de noix de cajou

LE SKREI MARINÉ MISO 29.00€ BLANC/MIRIN PUIS SNACKÉ

Emulsion bergamote, mousseline de lentilles corail, shiitake de Soultzmatt en différentes textures et chou romanesco

SYMPHONIE VÉGÉTALE 22.00€

Mousseline de pommes de terre à l'abondance, méli-mélo de légumes du maraîcher, shiitake de Soultzmatt en différentes textures et éclats de noix de cajou

LE FROMAGE

L'ASSIETTE DE FROMAGES 12.00€

POUR TERMINER

CHOCO COCO GRUÉ 12.00€

Mousse choco, génoise coco, glace coco, gelée coco Malibu & éclats de grué

SOUVENIR ANTILLAIS 12.00€

Mini dôme passion, mousse piment antillais, crémeux Dulcey & sorbet mangue

RUBIS & ROSÉE 12.00€

Mousse litchi, betterave pochée, coulis betterave, suprême et coulis de pamplemousse au Timut & sponge cake litchi

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