

# Restaurant "CÔTÉ PLAINE"

Hôtel du Bollenberg



Spa de la Colline

Carte du soir et week-end

(du mardi au samedi soir et le samedi et dimanche midi)

## POUR DÉBUTER

DÉCLINAISON D'ASPERGES 24.00€ OPÉRA DE FOIE GRAS 26.00€

Tortelli aux deux asperges, asperges en différentes textures, morilles farcies à l'ail des ours

Biscuit Joconde pistache, gelée fraise, crème balsamique fraise & confiture de choucroute

MARBRÉ DE GRAVLAX DE TRUITE D'ALSACE ET DE CABILLAUD AU CITRON

Citron noir, cresson et baies roses & perles de yuzu

24.00€

## POUR SUIVRE

CARRÉ DE PORC IBÉRIQUE 29.00€ FILET DE BOEUF BIO 35.00€

Sauce aux saveurs de sangria, perles au safran et chorizo, moules marinées, petits pois

Sauce morilles, croc patate au cresson, légumes du maraîcher

FILET DE BAR 27.00€ SYMPHONIE VÉGÉTALE 22.00€

Sauce vierge aux herbes fraîches, citron, pamplemousse & amandes, lentilles corail comme un risotto & duo d'asperges

Lentilles corail comme un risotto, duo d'asperges, petits pois & légumes du maraîcher

## LE FROMAGE

L'ASSIETTE DE FROMAGE 11.00€

## POUR TERMINER

BABA COOL 13.00€ GOURMANDISE AUX FRAISES 11.00€

Baba au CBD, vieux rhum, crème chantilly infusée au CBD\*

Crèmeux fraise, crème namlaka au lait d'amande et thym citronné, crumble amande thym, fraises fraîches & sorbet fraise au thym

SORBET DU DISTILLATEUR 11.00€ PASSION DU BOLL 11.00€

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

Ganache au chocolat noir & blanc, insert passion

\*Produit légal conforme à la loi sur le cannabis 242/16 du 2 décembre 2016. Teneur en THC inférieure aux limites légales UE.  
THC: 0.3%

Origine:  
Viandes : FRANCE  
Légumes: Jean Philippe HAENN - COLMAR  
Champignons: La Pleurotière - SOULTZMATT

