



Carte du soir et week-end

POUR DEBUTER

PÂTÉ EN CROûTE DE CHEVREUIL AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

24.00€

Gelée aux airelles, pleurotes jaunes,
girolles et pickles de graines de
moutarde et d'airelles, coulis et gel de
jus de pickles d'airelles

NOIX DE SAINT JACQUES BARDÉES DE GUANCIALE

26.00€

Houmous de butternut et noisettes,
pickles de butternut enroulés et
noisettes torréfiées

TARTELETTE CROUSTILLANTE

23.00€

Compotée de figues au balsamique,
cr  meux au camembert, figues fraîches,
  clats de noix caramélisées, huile de feuilles de figuier

POUR SUIVRE

POITRINE CONFITE DE PORC D'ALSACE

32.00€

Sauce aux saveurs du Québec
(sirop d'érable et jus de canneberge),
grosse pleurote et déclinaison de
courges, graines de courge
légèrement caramélisées

FILET DE BŒUF NORMAND 40.00€

Jus corsé à la truffe d'automne, crème de
cèpes, champignons sautés et croc patate
   la châtaigne, aubergines pressées et
laquées, coulis d'aubergines rôties

LE FAMEUX POULPE

34.00€

Déclinaison de maïs, coulis de poivrons
rôtis, tomates cerises confites, cr  meux
citron, citron noir & estragon

SYMPHONIE VÉGÉTALE

24.00€

Déclinaison de courges, champignons
des bois sautés, croc patate à la
châtaigne, maïs et coulis de poireaux



LE FROMAGE

L'ASSIETTE DE FROMAGES

5 sortes

13.00€

POUR TERMINER

CŒUR COULANT

12.00€

Au chocolat grand cru Guanaja 70%,
marmelade de butternut et glace vanille

CRÈME BRÛLÉE    LA REINE CLAUDE

12.00€

Fèves de tonka et poivre long de Java

FIGUES FRAÎCHES ET EN COMPOTÉE

12.00€

Crème namelaka vanille intense et
crumble aux amandes

SORBET DU DISTILLATEUR

12.00€

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

Origine:

Vianodes : FRANCE

www.hoteldubollenberg.com



Hotel - Restaurant- Spa du Bollenberg



[hoteldubollenberg](https://www.instagram.com/hoteldubollenberg)

Légumes: Jean Philippe HAENN - COLMAR