

La Carte du « Jardin des Violettes »

Les Entrées

Légumes de Saison en cocotte

18 euros

Foie Gras de Canard, Magret fumé et gelée de figues

21 euros

Blanquette de Grenouilles

Aux herbes fraîches, chorizo ibérique et pignons de pin grillés

23 euros

Foie gras de Canard

Escalope à la plancha, potimarron caramélisé et crème de marron,
Réduction de pommes à cidre

25 euros

Langoustine

En carpaccio et Caviar d'Aquitaine

34 euros

Tous nos prix s'entendent nets TTC et service compris

Les Poissons

Lieu Jaune

« A la Plancha », Cappuccino de cèpes et pomme de terre,
Pleurotes, mange tout et jus de persil

26 euros

Bar

Pavé rôti sur la peau, wok de légumes à la coriandre, sauce vierge

30 euros

Lotte

Filet bardé au lard paysan, mousseline de panais, chou frisé et jus corsé à la betterave

32 euros

Tous nos prix s'entendent nets TTC et service compris

Les Viandes

Carré d'agneau

Risotto monté à l'huile d'olive, champignons et tomates

28 euros

Filet mignon de veau

Mousseline de butternut, sommités de chou fleur et chips de vitelotte

29 euros

Biche

Noisette rôties, tombée de chou rouge au vinaigre balsamique,

Blinis de pomme de terre, jus aux airelles

34 euros

Filet de bœuf

Topinambours aux aromates et crumble de parmesan, jus aux truffes d'automne,

35 euros

Assiette de fromages affinés (fromagerie St Nicolas à Colmar)

12 euros

Tous nos prix s'entendent nets TTC et service compris

Les Gourmandises

La brochette de fruits

Aux effluves d'Orient, son sorbet litchi

Pomme

Rôtie aux épices et son soufflé, sorbet arrosé de Calvados

Délice Exotique

Au crumble croquant exotique et fondant aux fruits poêlés,
un coulis Caraïbe, sa glace chocolat au lait

Quetsches

Chaud froid de quetsches au vin de pays, son parfait glacé

Tous nos prix s'entendent nets TTC et service compris

Menu « Pensées gastronomiques »
47€

Nos menus sont proposés par table entière, pour l'ensemble des convives

Amuse bouche



Foie gras de Canard

Escalope à la plancha, potimarron caramélisé et crème de marron,
Réduction de pommes à cidre



Bar

Pavé rôti sur la peau, wok de légumes à la coriandre, sauce vierge

Ou

Carré d'agneau

Risotto monté à l'huile d'olive, champignons et tomates



Pré dessert



Fruits rouges

En mille feuilles, glace fromage blanc et citron

Tous nos prix s'entendent nets TTC et service compris

Menu « Jardin des Violettes »
59€

Nos menus sont proposés par table entière, pour l'ensemble des convives

Amuse bouche



Foie Gras de Canard,
Magret fumé et gelée de figues



Lieu Jaune
« A la Plancha », Cappuccino de cèpes et pomme de terre,
Pleurotes, mange tout et jus de persil



Filet mignon de veau
Mousseline de butternut, sommités de chou fleur et chips de vitelotte



Pré dessert



Barre fondante au chocolat et myrtilles, sorbet myrtilles

Tous nos prix s'entendent nets TTC et service compris