



Offres de la St Valentin 2023

Etablissement	Menu	Tarif/pers.	Validité de l'offre	Offre supplémentaire	Contact
Les Humanistes <i>Sélestat</i>	Escalope de foie gras poêlé, chutney mangue et pequillos, pétales d'échalotes confites et toasts de pain de mie ***** Noix de Saint-Jacques et navets snacké à la planche, bouillon de jambon Serrano et copeaux de truffe ***** Filet de bœuf "choco beef" légumes racines en déclinaison, pommes noisette et sauce légère au poivre de Sichuan ***** Chocolat noir intense et variation autour de la framboise, croustillant noisette	60 €	14 février soir	Complet pour le 14/02 au soir. Brunch disponible	

	<p>Brunch à emporter : Bouquet du charcutier ; rosette et jambon Speck de la boucherie Jaegli de Sélestat ***** Trilogie de nos pâturages ; Billes de fromage de chèvre frais aux graines, cœurs de Bargkas nature et aromatisé de La Ferme Lindgrube à Breitenbach accompagnés de noix et fruits frais. ***** Gaufre maison aux poireaux, oignons et épices, fleur de saumon fumé maison et fromage frais ***** Club sandwich au pain nordique, jambon blanc de la Boucherie Jaegli, tapenade maison et oignons frits ***** Assortiment de viennoiseries pur beurre ***** Salade de fruits « Jolis cœurs » et jus épicié / Jus de fruits Sautter de Sessenheim ***** Tartelettes fleur de pommes / Cœur de brownie fondant maison au chocolat noir accompagné de fruits rouges ***** La boule de pain bâtard fendu au sel de Guérande du Moulin Kircher à Ebersheim ***** La portion de miel des Vergers du Val de Villé de Fernand Haas à Breitenbach / Confiture d'Alsace Les Confitures de Nicole à Châtenois</p>	30 €	12 février <u>Uniquement à emporter</u>		03 67 20 13 67
<p>La Vielle Tour <i>Sélestat</i></p>	<p>Bouillon de foie gras et truffes melanosporum ***** Dos de bar sauvage wok de légumes au gingembre ***** Côtelettes de caille des Vosges sauce morilles légumes de saison ***** Crèmeux de chocolat au lait fruits de la passion</p>	60 €	14 février soir		03 88 92 15 02
<p>Auberge Le Meisenberg <i>Châtenois</i></p>	<p>Amuse bouche ***** Tartelette parmesan, crevettes sur choucroute caramélisée ***** Tatin de saumon « Label Rouge », crème de chèvre frais, caviar de hareng ***** Mignon de veau cuisson en basse température, farandole de légumes, sauce foie gras ***** Entremet mousse Toblerone, coulis fraise, chantilly de gingembre</p>	49 €	14 février soir		03 88 82 55 78

Auberge Ramstein <i>Scherwiller</i>	Amuse Bouche ***** Foie Gras de Canard façon Opéra au Sureau, Brioche tiède ***** Noix de Saint-Jacques rôtie au beurre moussoux, Butternut confit et Gomasio de Graines Beurre blanc aux échalotes confites ***** Filet de Boeuf Origine France, Mille feuille de pomme de terre, Jus Truffé ***** Finger tout chocolat, Sorbet passion	Menu avec apéritif au prix de 66 € Menu avec apéritif et 3 vins au verre au prix de 85,50 €	Tous les soirs du 11 au 18 février (sauf dimanche et lundi) Au déjeuner les dimanches 12 et 19 février	Avec ce menu en chambre double nous vous offrons une réduction de 20 € Pour une suite supplémentaire nous vous offrons également une réduction de 10 €	03 88 82 17 00
La Couronne <i>Scherwiller</i>	Tataki de thon rouge OU foie gras de canard ***** Filet de skrei snacké OU Pavé de veau ***** 100% choco OU Tartare d'ananas aux baies roses	47 €	14 février soir		03 88 92 06 24
La Huhnelmuhle <i>Scherwiller</i>	Mousse de betterave et gravellax de truite ***** Velouté de butternut et ravioles au foie gras ***** St-Jacques snackées, purée de panais et sauce au tonka ***** Cuisse de volaille farcie au romarin, pommes de terre fondantes et légumes ***** Dessert gourmand à la fleur d'oranger	52 € sur place 39 € à emporter	14 février soir	Tirage au sort : un couple pourra gagner 2 entrées au spa de Ribeauvillé	03 88 92 06 04
L'illwald <i>Sélestat</i>	Amuses bouche *** Noix de Saint-Jacques fumée marinée La betterave rôtie en carpaccio La crème de caviar, pesto d'aneth *** Le dot de Skrei confit en croûte d'agrumes Ecrassé de pommes de terre au beurre noisette Beurre d'agrumes, grué de cacao *** La tranche de quasi de veau rôti Compression de légumes racine, sauce moka Poudre de pistache *** Le coeur black, chaocolat au lait, kumquat confit Coeur d'agrumes	65 €			03 88 85 35 40

Stork <i>Sélestat</i>	Amuse bouche *** Duo de gambas et St-Jacques Risotto à la truffe sauce citron kalamansi *** Grenadin de veau au citron confit, jus réduit et ses légumes *** assiette de fromage à partager *** Le cupidon, cœur de mousse chocolat blanc et framboises	59 €	14 février soir	Offre Saint Valentin Hôtel Vaillant : "Love is in the Air" Chambre double avec une décoration romantique (pétales de roses et bougies): - 2 Petits déjeuners buffet - 1 Bouteille de crémant dans votre chambre - Dîner romantique pour 2 personnes (Menu St Valentin) Petit-déjeuner inclus À partir du 13 février jusqu'au 19 février / dès 268€	03 88 92 09 46
Auberge du Kirchberg <i>Orschwiller</i>	Amuse bouche Crémant ou cocktail des amoureux *** Poke Bowl *** L'alliance entre le boeuf et le veau Sauce tandoori Frites de Panais *** L'apothéose de la pistache et du chocolat *** Les pêcheurs mignons du café	42€ sur place 38€ à emporter	14 février 2023	<u>Uniquement sur réservation</u>	03 69 30 18 51
Le Couvert <i>Sélestat</i>	Saumon fumé "maison" et sa crème wasabi fraîcheur, vinaigrette moutarde-miel canard au Pinot Noir cœurs de pommes dauphine aux éclats d'amandes chocolat, panacotta et coulis framboise, crème brulée, sorbet fruits de la passion	Salade *** Magret de Légumes, *** Assiette gourmande Mousse au	40 €		03 88 92 99 99
Le CG <i>Sélestat</i>	Mise en bouche Minis feuilletés gourmands *** Duo "Terre & Mer" Foie gras maison, recette de tante Jacqueline Fumé *** Médailon de veau, sauce aux morilles Gratin dauphinois et légumes de saison *** Coeur feuilleté, mousseline de framboises, brisures de framboises, framboises	Saumon 43€ Entrée 10€50 Plat 24€ Dessert 8€50	14 février soir	Sélection de vins et champagnes	03 88 92 18 59

<p>Val Vignes <i>Saint-Hippolyte</i></p>	<p>Amuse bouche *** Lingot de foie gras de canard en croûte de noisette et pistache OU Tartare de Saint-Jacques, mangue passion, pointe d'avocat *** Dos de skrei rôti, risotto d'orge perlé au citron yuzu et butternut, gingembre confit OU Médailon de noix de veau, fine purée de topinambour à la graine de vanille, légumes d'hiver glacés *** Rouge velours</p>	<p>55 €</p>	<p>14 février soir</p>	<p><u>Sur réservation</u> En réservant une table, profitez également de - 20% sur le tarif des chambres avec le code LOVEVV * * offre valable uniquement pour les réservations par mail et par téléphone, pour les nuitées du lundi 13 et du mardi 14 février 2023</p>	<p>contact@valvignes.com 03.89.22.34.00</p>
-----------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------	------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

MAJ : 09/02/2023

—