

Les Entrées – Vorspeisen – Starters

L'Oeuf

12 €

Oeuf mollet bio, pané au lard, crémeux de chèvre, jus vert,

Noisettes & pistaches torréfiées

Bio-Molkei, in Speck paniert, Ziegenkäse-Creme, grüne Soße,

Geröstete Haselnüsse & Pistazien / Organic soft-boiled egg, breaded with bacon,

Goat cheese cream, green sauce, toasted hazelnuts & pistachios

Le Pâté croûte

15 €

Au cochon, veau & champignons, crudités

Der Pastetenkuchen, Schwein, Kalb und Pilze, Rohkost

The Pâté en Croûte, Pork, veal, and mushrooms, served with raw vegetables

La Betterave V

12 €

Rôtie, Burrata, Roquette, orange sanguine & grenade

Gebraten, Burrata, Rucola, Blutorange & Granatapfel

Roasted, burrata, rocket/arugula, blood orange & pomegranate

La Truite

18 €

En gravlax, mousse au raifort, gomasio

Die Forelle, Als Gravlachs, Meerrettichmousse, hausgemachtes Gomasio

The Trout, as gravlax, horseradish mousse, homemade gomasio

Les Plats - Gerichte - Dishes

Viandes en provenance de France - Fleisch aus Frankreich - Meat from France

Le Cochon

25 €

Poitrine confite à la bière, au soja et au miel

Schweinebauch confit in Bier, Soja und Honig

Confit pork belly with beer, soy sauce, and honey

Le Mijoté de Boeuf

24 €

Joues braisées au Porto

Geschmorte Rinderbäckchen mit Portwein

Braised beef cheeks with Port wine

*Prix nets TTC, service compris - All taxes and service included - Netto-Preise Dienstleistung inklusive
Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.*

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

*Wir danken Ihnen, uns jegliche Unverträglichkeiten oder Allergien bei der Bestellung mitzuteilen. Informationen
zu Allergenen sind auf Anfrage erhältlich - We thank you for informing us of any intolerance or allergy
at the time of ordering. Information regarding allergens is available upon request*



Hotel *** Restaurant
La Vallée Noble

Lieu Dit Finkerwaeldélé - 68570 - Soultzmatt - France

+33 3 89 47 65 65 - contact@valleenoble.com

Le Boeuf (300G)

30 €

Entrecôte française, potatoes,

Sauce chimichurri ou poivre ou beurre café de Paris au choix

Französisches Entrecôte, Kartoffeln mit Sauce nach Wahl, Chimichurri,

Pfeffer oder Café de Paris Butter / French ribeye steak, potatoes with sauce of choice,

Chimichurri, pepper or Café de Paris butter

Le Cabillaud

26 €

Pavé épais snacké à la plancha, asperges blanches, mousseline de céleri, jus de coques

Dicker Kabeljaufilet vom Grill, weißer Spargel, Sellerie-Mousseline, Muschelsaft

Thick pan-seared cod fillet, white asparagus, celery mousseline, clam juice

Le Végétarien V

20 €

Pâtes aux asperges blanches

Pasta mit weißem Spargel

Pasta with white asparagus

Les Desserts – Nachtisch – Desserts

Le Pain de Gênes

10 €

Pistache, crémeux au citron, fraises et chantilly au thym, sorbet fraise

Das Pain de Gêne: Pistazie, Zitronencreme, Erdbeeren und Thymian-Sahne, Erdbeersorbet

The Pain de Gêne, pistachio, lemon cream, strawberries and thyme chantilly cream, strawberry sorbet

Le Sablé Sésame

11 €

Ganache montée au chocolat noir 72%, coeur caramel au beurre salé,

Sorbet fruits de la passion

Bretonischer Butterkeks mit Sesam, aufgeschlagener Schokoladen Ganache,

Herz aus gesalzenem Karamell, Passionsfrucht-Sorbet / The Breton Shortbread, sesame,

whipped chocolate ganache, salted butter caramel core, passion fruit sorbet

Le Parfait Glacé

10 €

Cassis, tartare de fruits rouges, coque de meringue

Das Parfait Glacé: Johannisbeere, rotes Fruchttartar, Baiserkuppel

The Frozen Parfait, blackcurrant, red fruit tartare, meringue shell

La Rhubarbe

10 €

Harmonie autour de la rhubarbe & de la fraise,

Mousse légère au fromage blanc vanillé, sorbet

Die Rhubarber: Harmonie aus Rhubarber & Erdbeere, luftige Vanille-Quarkmousse,

Sorbet / The Rhubarb, harmony around rhubarb & strawberry, light vanilla-flavored

Cottage cheese mousse, sorbet



Hotel *** Restaurant
La Vallée Noble

Lieu Dit Finkerwaeldélé – 68570 – Soultzmatt – France
+33 3 89 47 65 65 – contact@valleenoble.com

Enfants

(Jusqu'à 12 ans)

Für unsere kleinen Feinschmecker (bis zu 12 Jahren)

For our young gourmet (until 12 years-old)

15 €

Filet de poisson du moment

Fischfilet des Tages - Fish filet of the day

Ou – oder – or

Volaille

Geflügel - Poultry

(Poêlée de légumes, pommes de terre)

(Gebratenen Gemüse, Potatoes)

(Seasonal vegetables, potatoes)

Ou – oder – or

Burger au boeuf - Potatoes maison

Rindfleisch-Burger - Hausgemachte Kartoffeln - Beef Burger - Homemade Potatoes -

Coupe de glace deux boules, parfums au choix

Zwei Eis Kugel - Two scoops of ice cream

(vanille, chocolat, fraise, framboise, citron / Vanille, Schokolade, Erdbeere, Himbeere, Zitrone /

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Raspberry, Lemon)

Ou – oder – or

Moelleux chocolat

Schokoladenmuffin - Soft chocolate cake

&

1 boisson au choix

Sirop à l'eau, limonade, eau

Prix nets TTC, service compris - All taxes and service included - Netto-Preise Dienstleistung inklusive

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Wir danken Ihnen, uns jegliche Unverträglichkeiten oder Allergien bei der Bestellung mitzuteilen. Informationen

zu Allergenen sind auf Anfrage erhältlich - We thank you for informing us of any intolerance or allergy

at the time of ordering. Information regarding allergens is available upon request



Hotel *** Restaurant
La Vallée Noble

Lieu Dit Finkerwaeldélé - 68570 - Soultzmatt - France

+33 3 89 47 65 65 - contact@valleenoble.com