Hôtel ★ ★ ★ Restaurant

La Vallée Noble

NOS SOIRÉES BROCHE À VENIR

JEUDI	JEUDI	JEUDI
22	**12**	**19**
OCTOBRE 2026	NOVEMBRE 2026	NOVEMBRE 2026

39 €

PAR PERSONNE

HORS BOISSONS

La Vallée Noble revisite la tradition autour du feu de bois.

ENTRÉE

Le gravlax de saumon

crème au raifort

PLAT AU CHOIX

Volaille jaune “Label Rouge”

Salade · pommes de terre rôties au romarin

OU

Cochon de lait

Salade · pommes de terre rôties au romarin

Sauce poivre ou forestière

DESSERT

Le brownie au chocolat

OU

La coupe Vallée Noble

Bon appétit !

24 DÉCEMBRE

Réveillon de Noël

Votre menu de fête en 4 temps

Menu à 65€/pers hors boisson

25 DÉCEMBRE

Dîner de Noël

Votre menu de fête en 3 temps

Menu à 49€/pers hors boisson

31 DÉCEMBRE

Réveillon de Nouvel An

Votre menu de fête
&
Soirée dansante

Menu à 135€/pers hors boisson

POUR TERMINER L'ANNÉE EN BEAUTÉ

31 décembre - soirée dansante avec DJ

Célébrez le passage de la nouvelle année à La Vallée Noble

Réservation **03 89 47 65 65**

CONTACT@VALLEENOBLE.COM

https://www.valleenoble.com/fr/

Restaurant ouvert tous les soirs du mardi au samedi

Hotel ★ ★ ★ Restaurant
La Vallée Noble

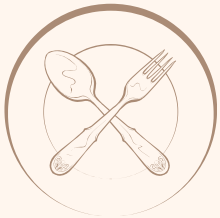
Lieu Dit Finkerwaeldélé
68570 SOULTZMATT

+33 3 89 47 65 65

contact@valleenoble.com

Le Bar

Notre bar est ouvert du mardi au samedi à partir de 15h30
Unsere Bar ist von Dienstag bis Samstag von 15:30 Uhr geöffnet
Our bar is open from Tuesday to Saturday from 3.30 pm



Le Restaurant

Ouvert du mardi au samedi soir à partir de 18h30
Geöffnet von Dienstag bis Samstagabend
Open from Tuesday to Saturday evening

Le Snacking

Petite restauration disponible au bar selon disponibilité
Kleine Snacks sind je nach Verfügbarkeit an der Bar erhältlich
Light refreshments availaible at the bar, subject to availability

Hotel ★ ★ ★ Restaurant
La Vallée Noble

Les Entrées - Vorspeisen - Starters

Velouté de légumes de saison, croûtons — 10 €

Saisonale Gemüsesuppe, croûtons
Seasonal vegetable soup, croûtons

Gambas poêlées, Skyr à la harissa — 14 €

Gebratene Garnelen, Skyr mit harissa
Pan fried tiger prawns, harissa Skyr

Bowl automnal — 16 €

Carottes, pois chiches au paprika, butternut rôti, pomme, noisette, Roquette, chèvre frais

Karotte, kichererbsen mit paprika, gerösteter butternusskürbis, apfel, haselnuss, Rucola, frischer ziegenkäse
Salad bowl, carrot, paprika chick peas, roasted butternut, apple, hazelnuts, rocket and goat cheese

Gravlax de saumon à la betterave — 17 €

Crème de raifort, pickles de concombre

Lachs-Gravlax mit rote bete, meerrettichcreme, gurken-pickles
Beetroot cured gravlax, horseradish cream, cucumber pickles

Foie gras de canard — 22 €

Chutney de figues, kougelhopf toasté

Enten-Foie gras, Feigen-Chutney, gerösteter Gugelhupf
Duck foie gras, figs chutney and kougelhopf toast

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

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance allergique 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

Please inform us of any intolerance or allergy at the time of ordering. Information regarding allergens is availaible upon request

Sélection bon cadeau Secretbox ou Formule menu

Hotel ★ ★ ★ Restaurant
La Vallée Noble

Les Plats - Gerichte - Main courses

Viandes en provenance de France/Espagne
Fleissch auf Frankreich/Spanien - Meat from France/Spain

Suprême de volaille jaune — 26 €
Fondue de poireaux au Riesling, spätzles
Gelbes Geflügelfilet, Lauchragout mit Riesling, Spätzle
Corn-fed chicken breast, leek and riesling fondue, spätzles

Faux filet "Black Angus Ibérique" maturé 250g — 39 €
Pommes de terre rôties, légumes de saison
Ausgezeichnetes gereiftes Rindfleisch, Bratkartoffeln, saisonales Gemüse
Exceptional cut of beef, roasted potatoes, seasonal vegetables

Filet de truite et son caviar* — 27 €
Sauce au safran, patates douces rôties et choucroute
***Pisciculture aux Sources du Heimbach**
Forellenfilet, Forellenkaviar aus der fischzucht „Aux Sources du Heimbach", Safransauce, Gebratene Süßkartoffeln und sauerkraut
Trout filet, trout caviar, saffron sauce, roasted sweet potatoes and sauerkraut

Dos de cabillaud — 29 €
Crème de chou-fleur au curry doux, raisins,
Purée de légumes racines, chips de panais
Kabeljau-Rücken, Blumenkohlcreme mit mildem Curry, Trauben, Wurzelgemüsepüree, Pastinakenchips
Cod, curried cauliflower cream, grape, roots vegetables mash, parsnips crisps

Vol-au-vent — 22 €
Aux pleurotes gris et shiitakés bio de la Pleurotière de Soultzmatt, Champignons de Paris, spätzles
Vol-au-vent mit grauen Austernpilzen und Bio-Shiitake-Pilzen von „La Pleurotière de Soultzmatt", Champignons, Spätzle
Vol-au-vent with organic gray oyster mushrooms and shiitake mushrooms from "La Pleurotière de Soultzmatt", button mushrooms ,spätzle

Sélection bon cadeau Secretbox ou Formule menu

Hotel ★ ★ ★ Restaurant
La Vallée Noble

La formule Menu - Menü- Set Menu

Créez votre menu en sélectionnant les mets munis d'une étoile

Stellen sie ihr Menü zusammen,
indem Sie die mit einem sternchen gekennzeichneten gerichte auswählen
Create your menu by selecting the dishes marked with a star

Entrée + Plat + Dessert
Vorspeise, Hauptgericht, Dessert
Starter, main course & dessert
39 €
Boissons non comprises
Getränke nicht inbegriffen
Drinks not included

Les Enfants jusqu'à 12 ans

Für unsere kleinen feinschmecker (bis zu 12 Jahren)
For our young gourmet (up to 12 years-old)
15 €

Suprême de volaille, légumes, pommes de terre rôties
Geflügelbrust, gemüse, bratkartoffeln
Chicken breast, vegetables, roast potatoes
Ou – oder – or
Filet de truite, légumes, pommes de terre rôties
Forellenfilet, gemüse, bratkartoffeln
Trout filet, vegetables, roasted potatoes

Le brownie au chocolat et noisettes
Der schokoladen-haselnuss-brownie
The chocolate and hazelnut brownie

Ou – oder – or
Coupe de glace deux boules, parfums au choix
Vanille, chocolat...
Zwei kugel eis : vanille, schokolade...
Two scoops of ice cream : vanilla, chocolate..
&
1 boisson au choix : Sirop à l'eau, limonade, eau
1 Getränk nach wahl: sirup mit wasser, limonade, wasser
1 drink of your choice: water syrup, lemonade, water

Hotel ★ ★ ★ Restaurant
La Vallée Noble

Le Fromage - Käse - Cheeses

Assortiment de 4 fromages — **14 €**

Auswahl von 4 Käsesorten
Selection of 4 cheeses

Les Desserts - Nachtisch - Desserts

Tiramisu à la mirabelle — **9 €**
Mousse mascarpone, compotée de mirabelle à la liqueur

Mascarpone-mousse, mirabellenkompott mit Likör
Mascarpone mousse, mirabelle compote with liqueur

Brownie au chocolat noir et noisettes — **9 €**
Glace à la vanille

Brownie mit dunkler schokolade und haselnüssen, vanilleeis
Dark chocolate and hazelnut brownie, vanilla ice cream

La coupe "Vallée Noble" — **10 €**
Glaces Amarena, fior di latte et chocolat noir
Griottes au kirsch, copeaux de chocolat, chantilly

Eiscreme in den sorten amarena, fior di latte und zartbitterschokolade kirschkirschen, schokoladenraspeln, Schlagsahne
Amarena, fior di latte and chocolate ice creams, kirsch cherries, chocolate shavings and whipped cream

Le café gourmand — **12 €**
Sélection de trois mignardises du moment

Eine Auswahl von drei kleinen Köstlichkeiten der Saison
A selection of three seasonal petit fours

Coupe glacée au choix

1 boule	*1 Kugel eis*	*1 scoop*	**3.00 €**
2 boules	*2 Kugel eis*	*2 scoops*	**5.00 €**
3 boules	*3 Kugel eis*	3 scoops	**7.00 €**

Supplément chantilly 1.50€

Sélection bon cadeau Secretbox ou Formule menu