



Hotel ★★★ Restaurant
La Vallée Noble



Lieu Dit Finkerwaeldélé
68570 SOULTZMATT



+33 3 89 47 65 65



contact@valleenoble.com

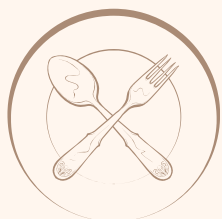


Le Bar

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 available at the bar, subject to availability





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 Crème de raifort, pickles de concombre

17 €

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

Foie gras de canard Chutney de figues, kougelhopf toasté

22 €

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 available upon request



Sélection bon cadeau Secretbox ou Formule menu





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,
Wurzelgemüsepuree, 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





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

