

A vibrant, colorful garden with a winding stone path, manicured hedges, and various flowers. The garden is filled with a variety of plants, including tall, conical evergreens, colorful flowering trees, and numerous flower beds. The path is made of light-colored stones and curves through the garden. The overall scene is bright and cheerful, with a mix of green, red, yellow, and blue colors.

LA CARTE

FOLIE' SAVEURS 2020

HÔTEL RESTAURANT TRAÎTEUR

LA PALETTE

LA CARTE

Entrées

- « Bagatelle » Œuf bio 58° 🇪🇺, espumas noisette petits légumes d'Alsace 🍷 et graines de courge 17 €
- « Alhambra » Terrine de volaille d'Alsace 🍷, aubergine 🍷, tomate, poivron et vinaigrette safran d'Alsace 🍷 18 €
- « Kyoto » Bouillon de crevettes au blé noir et citron vert 19 €
- « Versailles » Marbré de foie gras de canard français, feuille d'or, confiture de magnolia du jardin 🍷 22 €
- « Pise » Les jardins végétaux de Pise, légumes d'Alsace (végétarien) 🍷 19 €

Plats

- « Suzhou » Filet de truite rose de chez Guidat 🍷 sauce aux algues, brunoise de légumes et champignons noirs 26 €
- « Wesslerling » Filet de sandre sauce coquelicot, fondue de poireaux d'Alsace 🍷 26 €
- « Eyrignac » Suprême de volaille d'Alsace 🍷 aux champignons, ragout de navet, pomme 🍷 et céleri 26 €
- « Shahzadeh » Souris d'agneau sauce au zatar, riz aux fèves 25 €
- « Presbytère » Basse côte de bœuf français sauce Pinot Noir, purée de pommes de terre fumée et petits légumes d'Alsace 🍷 25 €
- « Villandry » Crumble de légumes d'automne d'Alsace bio 🇪🇺 🍷 au tofu (végétarien) 22 €

Fromages

- « L'Orangerie » Munster de Ferme des pensées sauvages 🇪🇺 🍷, marmelade d'orange 8 €
- « La Roseraie » Tomme d'Alsace de *La ferme Schalandos* 🍷, confiture de rose 8 €

Desserts

- « Tuilerie » Verrine aux quetsches de notre verger 🍷, mousse Caramélia, glace caramel 9 €
- « Eden » Parfait à la pomme, mousse à l'aneth et compote de pomme de notre verger rôtie 🍷 9 €
- « Majorelle » Baba « Mandarine Impérial » crémeux chocolat bleu, crème anglaise 9 €
- « Paysage provençale » Financier olive, glace olive, crémeux abricot et compoté d'abricot 9 €
- « Métis » Coupe de sorbet mirabelle, pommes 🍷, caramel, fruits frais et chantilly 8 €
- « Folie Flore » Entremet « Pierre en lévitation » Ananas et tonka 9 €

Vous souhaitez un menu à emporter ? Demandez notre carte.

Pour avoir une idée du met que vous allez déguster, n'hésitez pas à « googoliser » le nom du plat, vous y trouverez les plus beaux jardins du monde 😊



NOS MENUS

Aucun changement n'est possible pour les menus

Menu « Découverte Folie' Flore » à 28€

Uniquement le midi

Le plat : au choix sur notre carte
Le dessert : Crème brûlée à l'hibiscus

Menu « Saveurs d'Automne » à 34 €

Œuf bio 58° 🇫🇷, espumas noisette petits légumes d'Alsace 🍷 et graines de courge

* * *

Filet mignon de porc, risotto et sauce à la reine-des-prés

* * *

Entremet « Pierre en lévitation » Ananas et tonka

Menu « Folie' Palette » à 59 €

Entrée

« Versailles » Marbré de foie gras de canard français, feuille d'or, confiture de magnolia du jardin 🍷

Poisson

« Suzhou » Filet de truite rose de chez Guidat 🍷 sauce aux algues, brunoise de légumes et champignons noir

Plat

« Eyrignac » Suprême de volaille d'Alsace 🍷 aux champignons, ragout de navet, pomme 🍷 et céleri

Fromage

« La Roseraie » Tomme d'Alsace de La ferme Schalandos 🍷, confiture de rose

Dessert

« Eden » Parfait à la pomme, mousse à l'aneth et compote de pomme de notre verger rôtie 🍷

* Glace artisanale de Glaces des Alpes

- Prix toutes taxes et service compris -

Menu

« Jardin des petits diables »

(Jusqu'à 10 ans) à 12 €

Emincé de volaille sauce crème aux pommes,
spaetzles Valfleury et pétales de fleurs

Glace vanille *

REMERCIEMENTS À NOS PARTENAIRES LOCAUX

Les viticulteurs

Brasserie Perle

Les Cafés Reck

Pisciculture Guidat à Orbey

Sapam Mulhouse

Schnackala, convivium slow food du Haut-Rhin

La ferme des pensées sauvages

Créal pour leur investissement dans la décoration

Daniel Zenner, mon ami, encyclopédie vivante de la nature qui se mange...

Boissons Adam

Les Sources Lisbeth

La Ferme des Schalandos

Les chocolats Valrhona

Transgourmet

Glaces des Alpes

Remy, notre jardinier



Le « Fait Maison » c'est :

- une cuisine fabriquée dans l'entreprise à partir de produits bruts
- un gage de compétences professionnelles reconnues

Le Maître Restaurateur est un restaurateur de Métier avec une expérience professionnelle validée, c'est un engagement de cuisine faite dans l'entreprise à partir de produits bruts, majoritairement frais, intégrant les circuits courts.



Alliance Slow Food
des Chefs

Un chef adhérent à l'« Alliance Slow Food des Chefs » choisit de

- Travailler des matières premières locales et de bonne qualité, fournies par des agriculteurs, des éleveurs, des pêcheurs, des charcutiers, des boulangers et des artisans qui perpétuent les techniques et savoirs traditionnels, en travaillant dans le respect l'environnement, du paysage et du bien-être animal
- Valoriser les productions vertueuses d'un territoire, les sentinelles Slow Food, l'Arche du Goût ou les communautés de la nourriture de Terra Madre, donner une visibilité, une dignité aux producteurs et reconnaître la juste valeur de leur travail

L'Arche du Goût est un catalogue de produits appartenant aux cultures et aux traditions du monde entier et menacées de disparaître.



Logo "agriculture biologique", encore appelé "Euro feuille"



Logo signalant les produits de l'Arche du Goût



Logo signalant les produits issus de la région Alsace

LA PALETTE

9 rue Herzog - 68920 WETTOLSHEIM

03 89 80 79 14 lapalette@lapalette.fr

www.lapalette.fr - www.lapalette-traiteur.fr