



La
table du diana
CUISINE ESSENTIELLE

Manifesto

CUISINE ESSENTIELLE

Bon produit ne saurait mentir. L'essentiel de la cuisine est là. Dans les matières premières qui composent chaque plat. La carte que vous avez entre les mains parle de la saison et du territoire qui nous entoure. Elle raconte des maraîchers, des éleveurs, des fermiers, des vigneron, et un fromager qui sont nos voisins. Elle rêve aussi d'ailleurs raisonnables avec une pêche exclusivement française, des bouteilles incontournables et quelques fruits exotiques.

Le reste c'est du métier. De l'épluchage, de la découpe, des cuissons justes, des accompagnements à propos, des jus et des assaisonnements concentrés. Surtout, des goûts francs qui respectent le travail de nos fournisseurs et les saveurs de la nature. Nous revendiquons l'influence de la cuisine bourgeoise et du terroir, la truculence des bistros et la gourmandise dans tous ses états.

Pour nous la cuisine c'est tout ça, et c'est juste ça. Droite au produit, droite dans ses bottes. Une sélection de plats bien exécutés. Essentielle. Tout simplement.

Good product can't lie. The essentials of cooking are there. In the raw materials that make up each dish. The menu that you have in your hands talks about the season and the territory that surrounds us. It tells about market gardeners, breeders, farmers, winemakers, and a cheese maker who are our neighbours. She also dreams of reasonable things with an exclusively French fishing, some unavoidable bottles and some exotic fruits.

The rest is a job. Peeling, cutting, fair cooking, accompaniments by the way, juices and concentrated seasonings. Above all, frank tastes that respect the work of our suppliers and the flavours of nature. We claim the influence of bourgeois and local cuisine, the truculence of the bistros and the greediness in all its forms.

For us, cooking is all that, and that's just that. Right to the product, right in its boots. A selection of well executed dishes. Essential. Quite simply.



La carte d'hiver

Entrées

Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes, chips de lard « Forêt Noire » et son espuma
11€

Brochette de grosses crevettes au sésame, salade craquante de chou au cumin
14€

Tartelette aux oignons confits et fruits secs, son escalope de foie de canard
15€

Ballottin de saumon fumé et rémoulade de céleri, coulis de betterave rouge
13€

Fromage

12€

Fromages de chez René Tourette, maître fromager affineur

Desserts

9€

Crème brûlée à la cassonade, madeleine au miel et gingembre

Feuille à feuille de poire à la réglisse, glace caramel salé

Mi-cuit au chocolat noir, crème au café fort

Café ou thé gourmand accompagné de ses trois gourmandises



Plats

Rosace de noix de Saint-Jacques aux endives caramélisées, émulsion aux épices
28€

Dos de cabillaud en gratin de noisettes, déclinaison autour du panais de notre région
24€

Carré d'agneau rôti au romarin, son vrai jus, Baeckeofe de navets d'alsace
28€

Magret de canard de la ferme Doriath, frotté aux poivres, multicolore de légumes oubliés
25€

Tartare de bœuf charolais au couteau, grosses frites et mesclun de salade
24€



Valable tous les jours du lundi au samedi
Nos plats "maison" sont préparés sur place à partir de matières premières.
Pour toute envie gourmande pour vous ou vos enfants, n'hésitez pas à nous demander de vous concocter un menu adéquat.
N'hésitez pas à nous communiquer vos allergies, intolérances ou régimes spécifiques.
Origine de nos viandes de veau, porc, bœuf et poulet : élevées en France
Prix nets en euros, taxes et service compris.

Winter menu

Starters

Pumpkin velouté with chestnut flakes,
"BlackForest" bacon chips and its espuma
11€

Large sesame shrimp brooch, crunchy cabbage
salad with cumin
14€

Tartelette with candied onions and dried fruit
and duck liver cutlet
15€

Smoked salmon and celery remoulade,
red beet coulis
13€

Cheese

12€

Cheeses from René Tourette's,
Cheesemonger & Refiner

Desserts

9€

Brown sugar cream, honey madeleine and ginger

Pear leaf leaf with liquorice,
salted caramel ice cream

Half-baked with dark chocolate, strong
coffee cream

Gourmet coffee or tea with its three
delicacies Burnt



Main courses

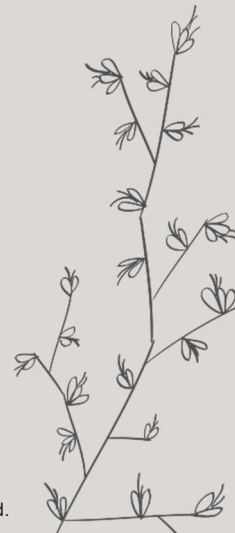
Scallop rosace with caramelized endives,
spice emulsion
28€

Cod back in hazelnut gratin, variation around the
parsnip of our region
24€

Roasted rack of lamb with rosemary, its real juice,
Baeckeofe of alsace turnips
28€

Duck breast from Doriath farm, rubbed with
peppers, multicolored forgotten vegetables
25€

Charolais beef tartar cut with a knife, large fries and salad
mesclun
24€



Valid every day from Monday to Saturday
«Homemade» dishes are prepared on site from raw materials. For any food request for
you or your children, please do not hesitate to ask us to suggests you a relevant menu.
please do not hesitate to ask us for allergy, intolerance or specific diet menu.
Origin of our veal, pork, beef and chicken : raised in France
Net prices in Euros, tax & service included.