

La carte

Entrées

Filet de truite rose mariné façon « Gravlax »,
copeaux de Grana Padano, crème aigrette
12 €

Marinade de dorade aux fins condiments
coulis de betterave rouge
11 €

Taboulé de quinoa, émincé de suprême de poulet
« Alsace », multicolore de poivrons, œuf poché bio
10 €

Foie gras de canard élevé à la ferme Doriath,
chutney mirabelle au safran d'Altorf
16 €

Fromage

10 €

Assiette de fromages AOP

Desserts

11 €

Profiteroles au chocolat noir, glace Vanille

Tartelette au citron meringuée, coulis de framboises

Nage rhubarbe/fraises, miel de chez Durner, sorbet

Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer

Café ou Thé gourmand
accompagné de ses trois gourmandises



Plats

Filet de canette frotté aux épices, mousseline de
carottes à l'orange, jus réduit aux fruits rouges
26 €

Pavé de Maigre snacké à la plancha, polenta
onctueuse aux olives, confit de légumes de saison
24 €

Filet de bœuf, sauce au poivre,
étuvée de haricots verts, râpée de pomme de terre
31 €

Linguines « Grand'Mère » IGP,
dés de grosses crevettes, sauce curry/coco
21 €

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

Choucroute du DIANA
aux 5 viandes
24 €

