

Carte d'été

Entrées

12 €

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

Taboulé de quinoa, jambon cru fumé
pickles de légumes

Marinade de dorade aux fins condiments,
coulis de betterave rouge

Multicolore de tomates, Mozzarella,
pesto d'herbes du jardin

Fromages

10 €

Assiette de fromages AOP

Duo de Munster fermier, safran d'Altorf

Desserts

9 €

Profiteroles au chocolat noir, glace vanille

Verrine de Pana Cotta, compotée de pêche,
crumble cannelle maison

Nage d'abricot rafraîchie, parfum lavande,
miel Durner, sorbet

Kougelhöp glacé au Marc de Gewurztraminer

Café ou Thé gourmand,
accompagné de ses trois gourmandises



Plats

Salade "Caesar", suprême de volaille "Alsace",
oeuf poché Bio
22 €

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

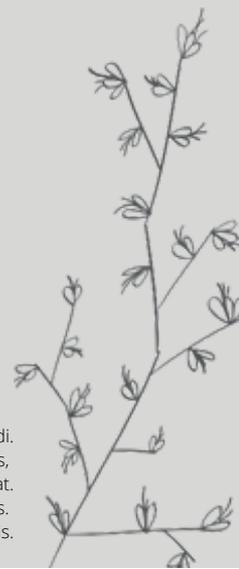
Quasi de veau cuit rosé, son jus au pinot noir,
poêlée maraîchère
24 €

Filet de bœuf sauce au poivre, étuvée de haricots verts,
râpée de pomme de terre
32 €

Linguines « Grand'Mère » IGP,
dés de grosses crevettes, sauce curry/coco
22 €

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

Choucroute du DIANA
aux 5 viandes
24 €



Valable tous les jours du lundi au samedi.
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.
Prix nets en euros, taxes et service compris.