

Menu 1/2 pension

Entrées

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

Assiette de fromages AOP

Duo de Munster fermier, safran d'Altorf

Desserts

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

Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer

Café ou Thé gourmand,
accompagné de ses trois gourmandises



Plats

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

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

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

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

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

Choucroute du DIANA
aux 5 viandes

Suggestion du Chef

Supplément 8 €

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

