

A decorative graphic consisting of several overlapping circles in shades of yellow, light blue, and brown, positioned to the left of the text.

*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, un fromager et un boulanger 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, a cheese maker and a baker 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 choux fleurs en multicolore,  
huile de curry, nem végétal  
12€

Carpaccio de Saint-Jacques et betterave chioggia en  
crue/cuite bavaroise au citron vert  
18€

Ballotine de foie gras de canard de la ferme Doriath,  
condiment poire-balsamique et spéculoos  
20€

Confit tiède de pieds de cochon et pommes de terre  
Charlotte façon Parmentier  
14€

---

## Fromage

12€

Fromages de chez René Tourette,  
maître fromager affineur

---

## Desserts

9€

Café ou Thé gourmand accompagné  
de ses trois gourmandises

Tartelette passion/agrumes et son sorbet

Poire farcie aux fruits Baerewecke,  
Glace pain d'épices

Œuf à la neige « Surprise » crème vanillée,  
caramel beurre salé



## Plats

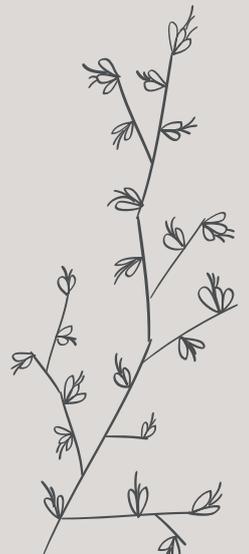
Blanc de turbot à la vapeur de thym, fenouil confit et  
beurre monté à l'orange  
31€

Filet de bar snacké à la plancha, fricassée de  
légumes racines, bouillon émulsionné au raifort  
24€

Côte de veau cuite au sautoir, cèpes des Vosges et  
son vrai jus  
31€

Filet de poulet fermier d'Alsace basse température,  
pommes dauphines et herbes fraîches  
21€

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.

# La carte d'hiver

## Starter

Multicoloured cauliflower soup,  
curry oil, vegetable spring roll  
12€

Carpaccio of scallops and raw/cooked chioggia  
beetroot with Bavaroise of lime  
18€

Ballotine of duck foie gras from the Doriath's farm,  
pear-balsamic condiment and speculoos  
20€

Warm confit of pig's trotters and Charlotte potatoes in  
the Parmentier style  
14€

---

## Cheese

12€

Cheeses from René Tourette's,  
Cheesemonger & Refiner

---

## Dessert

9€

Gourmet coffee or tea with its three delicacies

Passion/citrus fruits tartlet and its sorbet

Pear stuffed with Baerewecke fruits,  
gingerbread ice cream

« Surprise » floating island, vanilla cream,  
caramel salted butter



## Main course

Turbot breast steamed with thyme, candied fennel  
and orange-melted butter  
31€

Plancha-grilled sea bass breast, fricassee of root  
vegetables, emulsified bouillon with horseradish  
24€

Prime rib of veal cooked in a frying pan, mushrooms  
from the Vosges and its raw juice  
31€

Farmhouse chicken breast from Alsace cooked in low  
temperature, potatoes and fresh herbs  
21€

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

