

Entrées

Velouté de petits pois rafraîchi à la menthe,
asperges vertes en cappuccino

Ballotin de pissenlit, œuf poché bio,
chips de lard, croutons épicés

Mousseux de chèvre aux poivrons confits,
coulis de betterave rouge, tapenade

Entrées de la carte avec supplément

Saumon fumé +4€

Foie Gras +8€

Fromages & desserts

Assiette de fromages AOP

Comme un tiramisu au café fort,
servi en fine tartelette

Finger Nougat / Chocolat, salade d'oranges,
crème vanillée au safran d'Altorf

Verrine rhubarbe-fraise, miel de chez Durner,
crumble à la cannelle

Apfelkiechel caramélisé au sucre roux, compote
et sorbet pomme

Café ou thé gourmand, trois gourmandises

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 12H00 À 13H30
ET DE 19H00 À 21H30 FERMETURE SAMEDI MIDI,
DIMANCHE ET JOURS FERIES

Menu 1/2 pension

Plats

Bonbons de grosses crevettes au jambon fumé,
mouseline de jeunes carottes, jus corsé

Wok de suprême et cuisse de poulet « Alsace »
garniture printanière, sauce au pinot noir

Risotto au riz « Arborio » cuit crémeux, curry de
légumes de saison, tuiles croustillantes au parmesan

Tartare de bœuf au couteau,
frites et mesclun de salade

Plats de la carte avec supplément

Filet de bar +4€

Faux filet Simmenthal +6€

Spécialité régionale

Choucroute du DIANA aux 5 viandes

Vol au vent à l'ancienne, ris de veau,
sauce Porto, tagliatelles IGP « Grand-mère »

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