

## Entrées

- Souplette trois melons au « Gewurztraminer », 9  
chips de jambon Serrano
- Tomate « Cœur de bœuf », Mozzarella, 10  
pesto à la pistache
- Tartare de dorade, brunoise de mangue, 12  
tuile croustillante au parmesan, roquette, crème yuzu
- Sashimi de bœuf assaisonné aux épices asiatiques, 13  
salade croquante aux radis blanc

## Fromages & desserts

- Assiette de fromages AOP 12
- Moelleux au chocolat Inaya, cœur framboise, 11  
crème à la passion
- Mille-feuille revisité à la fraise, bavaroise 10  
mascarpone à la menthe
- Compotée d'abricots parfumée à la lavande, 11  
miel de chez « Durner », glace à la vanille
- Mousse citron vert, suprêmes d'agrumes, 10  
crumble spéculos
- Café ou Thé gourmand, 9  
trois gourmandises

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 12H00 À 13H30  
ET DE 19H00 À 20H30 FERMETURE SAMEDI MIDI,  
DIMANCHE ET JOURS FERIES

## Plats

- 22 Saumon cuit sur la peau croustillante, mousseline de pommes  
de terre charlotte aux olives, carottes glacées, sauce vierge
- 24 Queue de lotte rôtie au lard Forêt Noire, tian de légumes,  
crème de fenouil au safran d'Altorf
- 19 Salade Caesar au suprême de poulet d'Alsace croustillant,  
oeuf bio
- 24 Filet de canette au cassis, écrasé de patate douce,  
brocolis aux amandes
- 24 Bavette de bœuf, échalotes confites, sauce au Pinot noir,  
rösti maison, poêlée d'asperges vertes
- 21 Poke bowl végétarien, quinoa, crudités,  
pignons des pins, vinaigrette soja
- 22 Tartare de bœuf au couteau,  
frites, mesclun de salade

## Spécialité régionale

- 21 Choucroute du DIANA aux 5 viandes

## Offre Lunch

- 21 Plat du jour + Café gourmand  
Uniquement valable le midi du lundi au vendredi

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