

Menu 1/2 pension

Entrées

Souplette trois melons au « Gewurztraminer »,
chips de jambon Serrano

Tomate « Cœur de bœuf », Mozzarella,
pesto à la pistache

Tartare de dorade, brunoise de mangue,
tuile croustillante au parmesan, roquette, crème yuzu

Sashimi de bœuf assaisonné aux épices asiatiques,
salade croquante aux radis blanc

Fromages & desserts

Assiette de fromages AOP

Moelleux au chocolat Inaya, cœur framboise,
crème à la passion

Mille-feuille revisité à la fraise, bavaroise
mascarpone à la menthe

Compotée d'abricots parfumée à la lavande,
miel de chez « Durner », glace à la vanille

Mousse citron vert, suprêmes d'agrumes,
crumble spéculos

Café ou Thé gourmand,
trois gourmandises

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

Plats

Saumon cuit sur la peau croustillante, mousseline de pommes
de terre charlotte aux olives, carottes glacées, sauce vierge

Queue de lotte rôtie au lard Forêt Noire, tian de légumes,
crème de fenouil au safran d'Altorf

Salade Caesar au suprême de poulet d'Alsace croustillant,
oeuf bio

Filet de canette au cassis, écrasé de patate douce,
brocolis aux amandes

Bavette de bœuf, échalotes confites, sauce au Pinot noir,
rösti maison, poêlée d'asperges vertes

Poke bowl végétarien, quinoa, crudités,
pignons des pins, vinaigrette soja

Tartare de bœuf au couteau,
frites, mesclun de salade

Spécialité régionale

Choucroute du DIANA aux 5 viandes

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