

## Entrées

- Consommé de fèves rafraîchies à la menthe,  
chips de lard
- Déclinaison de champignons en carpaccio et duxelle,  
huile de truffe, jus au raifort
- Bruschetta revisitée, mousse de chèvre, caviar  
d'aubergines, Jambon Serrano
- Truite saumonée fumée par nos soins, blinis, crème à  
l'estragon, billes de citron + 2 €
- Foie gras maison, chutney aux fruits de saison, Toast + 4 €

## Fromages & desserts

- Assiette de fromages AOP
- Tartelette au chocolat noir et son coulis de  
fruits de saison
- Poire Williams pochée à basse température  
dans son chocolat, glace vanille
- Mousse coco, ananas rôti, coulis passion
- Torche aux marrons du Diana
- Café ou Thé gourmand, 3 gourmandises + 2 €

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

## Menu 1/2 pension

### Plats

- Ravioles déstructurées ricotta épinards, chips de vitelotte
- Filet de bar, écume de coriandre, tombé de fenouil à  
l'orange, polenta crémeuse
- + 2€ Crevettes "Black Tiger" au curry rouge, Riz arlequin,  
granny smith
- + 5€ Filet de boeuf, beurre marchand de vin, Pommes  
duchesse, carottes fanes
- + 5€ Magret de canard mariné aux agrumes, jus au cointreau,  
Mousseline de pomme de terre, pousses de légumes
- Tartare de bœuf charolais, frites, mesclun de salade

### Spécialités régionales

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

## Starters

Consommé of beans refreshed with mint,  
bacon chips

Variety of mushrooms in carpaccio and duxelle, truffle  
oil, horseradish juice

Revisited bruschetta, goat cheese mousse, eggplant  
caviar, Serrano ham

Home-smoked salmon trout, blinis, tarragon cream,  
lemon balls + 2 €

Homemade foie gras, seasonal fruit chutney, toast + 4 €

## Cheeses & Desserts

Plate of AOP cheeses

Dark chocolate tartlet with seasonal fruit  
coulis

Williams pear poached at low temperature in  
its chocolate, vanilla ice cream

Coconut mousse, roasted pineapple,  
passion fruit coulis

Diana's Chestnut Torch + 2 €

Gourmet Coffee or Tea, 3 treats

OPEN MONDAY TO SATURDAY FROM 12:00 TO 1:30  
P.M. AND FROM 7:00 p.m. TO 9:00 p.m. CLOSED  
SATURDAY NOON, SUNDAY AND HOLIDAYS

## Half board

## Main Courses

Unstructured ravioli, spinach ricotta, vitelotte chips

Sea bass fillet, coriander foam, fennel and orange, creamy  
polenta

+ 2€ "Black Tiger" shrimp with red curry,  
Harlequin rice, granny smith

+ 5€ Beef fillet, wine merchant butter, Duchess potatoes, top  
carrots

+ 5€ Duck breast marinated in citrus fruits, Cointreau jus, potato  
mouseline, vegetable sprouts

Charolais beef tartare, french fries, salad mix

## Regional specialties

Diana's Sauerkraut with 5 meats

For any gourmet desire for you or your children, do not

hesitate to ask us to put together a suitable menu for you.

Do not hesitate to let us know your allergies, intolerances or  
specific diets.

Net prices in euros, taxes and service included

## Vorspeisen

Erfrischte Bohnensuppe mit Minze und Speckchips

Variation von Pilzen im Carpaccio und Duxelle,  
Trüffelöl, Meerrettichjus

Bruschetta revisited, Ziegenkäsemousse,  
Auberginenkaviar, Serrano-Schinken

Von uns geräucherte Lachsforelle, Blinis,  
Estragoncreme, Zitronenbällchen + 2 €

Hausgemachte Gänseleberpastete, Chutney mit  
Früchten der Saison, Toast + 4 €

## Käse & Desserts

AOP-Käseplatte

Dunkles Schokoladentörtchen mit Fruchtcoulis der  
Saison

Bei niedriger Temperatur pochierte Williamsbirne in  
Schokolade, Vanilleeis

Kokosmousse, geröstete Ananas, Passionsfruchtcoulis

Diana Kastanienfackel

Gourmet-Kaffee oder Tee, 3 Leckereien

MONTAG BIS SAMSTAG VON 12:00 BIS 13:30 UHR GEÖFFNET  
UND VON 19:00 BIS 21:00 UHR. GESCHLOSSEN SAMSTAG  
MITTAG, SONNTAG UND FEIERTAG

## Halbpension

### Hauptspeisen

Unstrukturierte Ricotta-Spinat-Ravioli, Vitelotte-Chips

Wolfsbarschfilet, Korianderschaum, Orangenfenchel,  
cremige Polenta

+ 2€ „Black Tiger“-Garnelen mit rotem Curry, Harlequin-  
Reis, Granny Smith

+ 5€ Rinderfilet, Weinhändlerbutter, Herzogin-Kartoffeln,  
Top-Karotten

+ 5€ In Zitrusfrüchten marinierte Entenbrust, Cointreau-  
Jus, Kartoffelmousseline, Gemüsesprossen

Tatar vom Charolais-Rind, Pommes Frites,  
gemischter Salat

### Regionale Spezialitäten

DIANA Sauerkraut mit 5 Fleischsorten

Für jeden Gourmet-Wunsch für Sie oder Ihre Kinder zögern  
Sie nicht, uns zu bitten, ein passendes Menü für Sie  
zusammenzustellen. Zögern Sie nicht, uns Ihre Allergien,  
Unverträglichkeiten oder spezielle Diäten mitzuteilen.

Nettopreise in Euro, inklusive Steuern und Service