

Entrées

Consommé de fèves rafraîchies à la menthe, chips de lard	9
Déclinaison de champignons en carpaccio et duxelle, huile de truffe, jus au raifort	13
Bruschetta revisitée, mousse de chèvre, caviar d'aubergines, Jambon Serrano	10
Truite saumonée fumée par nos soins, blinis, crème à l'estragon, billes de citron	15
Foie gras maison, chutney aux fruits de saison, Toast	20

Fromages & desserts

Assiette de fromages AOP	12
Tartelette au chocolat noir et son coulis de fruits de saison	10
L'entremet aux 3 saveurs sur sa dacquoise	11
Poire Williams pochée à basse température dans son chocolat, glace vanille	9
Mousse coco, ananas rôti, coulis passion	10
Torche aux marrons du Diana	12
Café ou Thé gourmand, 3 gourmandises	9

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

Plats

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

Spécialités régionales

22	Choucroute du DIANA aux 5 viandes
24	Civet de biche à l'ancienne, Spaetzles

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

Starters

Consommé of beans refreshed with mint, bacon chips	9
Variety of mushrooms in carpaccio and duxelle, truffle oil, horseradish juice	13
Revisited bruschetta, goat cheese mousse, eggplant caviar, Serrano ham	10
Home-smoked salmon trout, blinis, tarragon cream, lemon balls	15
Homemade foie gras, seasonal fruit chutney, toast	20

Cheeses & desserts

Plate of AOP cheeses	12
Dark chocolate tartlet with seasonal fruit coulis	10
The 3 flavors dessert on its dacquoise	11
Williams pear poached at low temperature in its chocolate, vanilla ice cream	9
Coconut mousse, roasted pineapple, passion fruit coulis	10
Diana's Chestnut Torch	12
Gourmet Coffee or Tea, 3 treats	9

Main Courses

18	Unstructured ravioli, spinach ricotta, vitelotte chips
23	Sea bass fillet, coriander foam, fennel and orange, creamy polenta
23	"Black Tiger" shrimp with red curry, Harlequin rice, Granny Smith
28	Beef fillet, wine merchant butter, Duchess potatoes, top carrots
26	Duck breast marinated in citrus fruits, Cointreau jus, potato mousseline, vegetable sprouts
20	Charolais beef tartare, french fries, salad mix

Regional specialties

22	Diana's Sauerkraut with 5 meats
24	Old-fashioned doe stew, Spaetzles

Lunch Offer

21	Daily dish + Gourmet coffee or tea Only valid for lunch Monday to Friday
----	---

OPEN MONDAY TO SATURDAY FROM 12:00 PM TO 1:30 PM
AND FROM 7:00 PM TO 9:00 PM CLOSED SATURDAY
NOON, SUNDAY AND HOLIDAYS

For any gourmet desire for you or your children, do not
hesitate to ask us to concoct an appropriate menu for you.
Do not hesitate to inform us of your allergies, intolerances or
specific diets.

Net prices in euros, taxes and service included

Vorspeisen

Erfrischte Bohnensuppe mit Minze und Speckchips	9
Variation von Pilzen im Carpaccio und Duxelle, Trüffelöl, Meerrettichjus	13
Bruschetta revisited, Ziegenkäsemousse, Auberginenkaviar, Serrano-Schinken	10
Von uns geräucherte Lachsforelle, Blinis, Estragoncreme, Zitronenbällchen	15
Hausgemachte Gänseleberpastete, Chutney mit Früchten der Saison, Toast	20

Käse & Desserts

AOP-Käseplatte	12
Dunkles Schokoladentörtchen mit Fruchtcoulis der Saison	10
Das 3-Geschmacks-Dessert auf seiner Dacquoise	11
Bei niedriger Temperatur pochierte Williamsbirne in Schokolade, Vanilleeis	9
Kokosmousse, geröstete Ananas, Passionsfruchtcoulis	10
Diana Kastanienfackel	12
Gourmet-Kaffee oder Tee, 3 Leckereien	9

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

Hauptspeisen

18	Unstrukturierte Ricotta-Spinat-Ravioli, Vitelotte-Chips
23	Wolfsbarschfilet, Korianderschaum, Orangenfenchel, cremige Polenta
23	„Black Tiger“-Gamelen mit rotem Curry, Harlequin-Reis, Granny Smith
28	Rinderfilet, Weinhandlerbutter, Herzogin-Kartoffeln, Top-Karotten
26	In Zitrusfrüchten marinierte Entenbrust, Cointreau-Jus, Kartoffelmousseline, Gemüsesprossen
20	Tatar vom Charolais-Rind, Pommes Frites, gemischter Salat

Regionale Spezialitäten

22	DIANA Sauerkraut mit 5 Fleischsorten
24	Altmodischer Reh-Eintopf, Spätzle

Mittagsangebot

21	Tagesgericht + SchlemmerKaffee oder Tee Nur gültig für das Mittagessen von Montag bis Freitag
----	--

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

Saint Valentin

14 FÉVRIER 2024

MENU

AMUSE BOUCHE

Millefeuille de betterave chioggia et Thon façon Tataki

ENTREE

Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes, coulis de
Yuzu

ou

Foie gras poêlé à l'huile de Truffe, émulsion de
châtaignes

PLAT

Filet de skrei snacké à la plancha, bouillon de légumes
façon Thaï

ou

Tranche de filet de Taureau frottée aux épices et piment
d'espelette, jus corsé, Tian basquais, pomme paille

DESSERT

Moelleux chocolat noir coeur coulant framboise et
chocolat blanc

ou

Croquant à la mousse de citron coeur passion

55€