

Menu 1/2 pension

Entrées

Croustillant de fromage frais aux noix, mesclun de salade (5-6)

Mosaïque de saumon et cabillaud gravelax, mayonnaise au wasabi (4-9)

Triptyque de langoustines (tartare, bisque, snacké) (2-3-4-6) + 3€

Foie gras poêlé, écume de panais, coulis de fruits rouges (4-6) + 5€

Fromages & desserts

Assiette de fromages AOP

Trio de crème brûlée, vanille, pistache, praliné (5-6-8)

Tartelette citron vert et yuzu meringuée (4-5-8)

Café ou Thé gourmand, 4 gourmandises (4-5-6-8) + 2€

Moelleux au chocolat noir, coeur coulant framboise et chocolat blanc (4-5-6-8) + 3€

Plats

Veggie Burger, (Buns de la boulangerie Rohmer à Duppigheim, tomate d'Alsace à l'ail des ours, galette de légumes, guacamole tomate) avec option végane sans fromage (4-6-11-13)

Suprême de pintade en ballotine farcie, mousseline de carotte et beignets de courgettes, sauce Madère (4-8-6)

Filet de Saint-Pierre snacké, légumes façon Wok, bouillon Thaï (2-9-13)

+ 5€ Faux-filet maturé au poivre de séchuan, pommes duchesses, fondue de poireaux (4-6-8-11)

Spécialité régionale

Choucroute du DIANA aux 5 viandes (1-2-11)