

LES ENTRÉES

 BEIGNETS DE COURGETTES, PESTO, ROQUETTE ET SAUCE YAOURT CITRONNÉE

TARTARE DE BETTERAVE, MOUSSE DE RICOTTA ET CHIPS DE JAMBON SERRANO

TERRINE DE VOLAILLE AUX PETITS LÉGUMES MESCLUN ET CRÈME AU RAIFORT

TATAKI DE THON, CRÈME DE SÉSAME ET PICKLES D'ASPERGES

+2€

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS ET ARÔME DE TRUFFE

+2€

LES PLATS

 PARMENTIER DE LÉGUMES DE PRINTEMPS ET SON JUS VÉGÉTAL RÉDUIT

BAVETTE D'ALOYAU "VINTAGE BEEF" ÉCHALOTES CONFITES, ET JUS RÉDUIT, FRITES ET LÉGUMES

MAGRET DE CANARD LAQUÉ, MOUSSELINE CAROTTE ET LÉGUMES GLACÉS, JUS RÉDUIT AU ROMARIN

FILET DE MAIGRE SNACKÉ À LA PLANCHA, QUINOA GOURMAND AUX LÉGUMES, BEURRE BLANC AU CITRON

+2€

CÔTE DE VEAU POÊLÉE AU BEURRE, POMMES GRÉNAILLES ET LÉGUMES, SAUCE LÉGÈRE AU RAIFORT ET À LA MOUTARDE D'ALSACE

+3€

SUPPLÉMENT GARNITURE

+3€

UNIQUEMENT VALABLE SUR LES GARNITURES À LA CARTE

LA SPÉCIALITÉ RÉGIONALE

CHOUROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES

PRIX NETS EN EURO - SERVICE ET TAXES INCLUS
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE

MENU

DEMI-PENSION

UNIQUEMENT VALABLE POUR LE DINER
DU LUNDI AU SAMEDI DE 19H00 À 21H00

LES FROMAGES & DESSERTS

BABA AU RHUM MAISON
ET COMPOTÉE DE FRUITS EXOTIQUES

FEUILLE À FEUILLE D'ARLETTE CROUSTILLANTE
CRÈME LÉGÈRE AU CITRON ET MOUSSE FRAMBOISE

TIRAMISU À LA PISTACHE ET SA COMPOTÉE DE
CERISES NOIRES
+2€

L'ENTREMET ROYAL, CHOCOLAT / CAFÉ ET SA BOULE
DE GLACE VANILLE

TARTELETTE DE SAISON ACCOMPAGNÉE DE SON
SORBET

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES
+2€

ASSIETTE DE FROMAGES AOP

