

Menu 1/2 pension

Entrées

Velouté de potimarron en cappuccino, chips de lard, éclats de châtaigne

Filet de saumon en deux versions, salade de pommes Charlotte au raifort

Taboulé de sarrasin, tagliatelles de légumes, noisettes grillées, sot-l'y-laisse laqués

Foie gras de canard élevé à la ferme Doriath, chutney de mirabelle, pain grillé aux fruits secs
(Supplément 4 €)

Fromages

Assiette de fromages AOP

Trio de Munster fermier, safran d'Altorf

Desserts

Petites madeleines au miel de chez "Durner", chocolat chaud et crème chantilly

ettelmann pommes/poires façon Baerewecke, glace cannelle

Carpaccio d'ananas mariné aux épices, sorbet basilic et crumble coco

Kougelhöpfl glacé au Marc de Gewurztraminer

Café ou Thé gourmand, trois gourmandises



Plats

Pavé de sandre cuit à l'unilatérale, mousseline de panais, chips de vitelotte, émulsion aux herbes

Suprême et cuisse de poulet "Alsace" braisés au Riesling, Baeckeofe de navets jaunes

Civet de cerf au Pinot Noir, Spaetzle

Linguines « Grand'Mère » IGP, dés de grosses crevettes, sauce curry/coco

Tartare de bœuf charolais au couteau, frites et mesclun de salade

Choucroute du DIANA aux 5 viandes

Suggestion du Chef

Filet de bœuf aux échalotes confites, chou rouge cuit fondant, mousseline de patate douce
Supplément 8€

Noix de Saint Jacques snackées à la plancha, poêlée de champignon de saison, sauce soja
Supplément 6€

